22.F.125

This work must be consulted
in the Boston Medical Library
8 Fenway

PROPERTY OF THE Public Library of the City of Boston

Shelf No. 3733.6

SICUT PATRIBUS SIT DEUS NOBIS
BOSTONIA
CONDITA A.D.
1630.
UNITATIS REGIMINE DONATA A.D. 1822.

From the Bates Fund.

DICTIONNAIRE
DES ALIMENS
ET DES BOISSONS.

PARIS. — IMPRIMERIE DE COSSON, RUE SAINT-GERMAIN-DES-PRÉS, 9.

DICTIONNAIRE
DES ALIMENS
ET DES BOISSONS
EN USAGE
DANS LES DIVERS CLIMATS
ET
CHEZ LES DIFFÉRENS PEUPLES.

CET OUVRAGE CONTIENT

L'HISTOIRE NATURELLE DE CHAQUE SUBSTANCE ALIMENTAIRE, SON ORIGINE, SES PRINCIPES CONSTITUANS, SES PROPRIÉTÉS, SES ALTÉRATIONS ET LES MOYENS DE LES RECONNAÎTRE, ET FINALEMENT LES RÈGLES LES PLUS IMPORTANTES A SUIVRE POUR CONSERVER LA SANTÉ.

*3733. 6

PAR A.-F. AULAGNIER,
MEMBRE DE L'ACADÉMIE ROYALE DE MÉDECINE.

Précédé

DE CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

SUR LA NOURRITURE DE L'HOMME;

(Extrait du Dictionnaire pittoresque d'Histoire naturelle).

PARIS,

COSSON, IMPRIMEUR, rue St.-Germain-des-Prés, 9. | COUSIN, ÉDITEUR, rue Jacob, 25.

Bruxelles,

Mertens, libraire, rue de Flandre, 155.

1839.

Bates Fund

June 25, 1859

359/2

Au Roi

Joseph Napoléon,

A la Reine Julie,

Hommage

de profond respect et de reconnaissance,

Par **Aulagnier**.

Membre de l'Académie royale de Médecine
et de la Légion-d'Honneur.

Paris, mai 1839.

AVIS DES ÉDITEURS.

Les considérations générales sur la nourriture de l'homme ne sont point de M. Aulagnier : elles sont extraites du *Dictionnaire pittoresque d'Histoire naturelle*, pour lequel elles ont été faites.

PRÉFACE.

Jusqu'à présent il n'existait aucun ouvrage complet sur les alimens et les boissons. Celui de Galien est purement médical, fort abrégé et loin de notre époque; on peut dire la même chose de celui de Lorry; la Table de Bruyerinus mérite peu qu'il en soit fait mention. Le bienfaisant Parmentier et Plenk se sont bornés à traiter de différentes nourritures. Le premier a dit, avec raison, que si la connaissance des alimens eût été approfondie de tout temps comme elle l'est aujourd'hui, on aurait prévenu bien des maux, mais qu'il était réservé à notre siècle de s'en occuper spécialement.

Je ne sache pas que personne, avant moi, eût songé à rassembler en un seul cadre tout ce qui a été écrit de bon sur l'alimentation des différens peuples. A la vérité, on ne pouvait guère entreprendre un semblable travail avant que la chimie moderne eût fait connaître les principes qui composent les substances alimentaires, principes qui font juger de leurs propriétés, et conséquemment les tempéramens auxquels ces substances conviennent.

Notre époque était favorable pour remplir cette lacune : je l'entrepris sans en avoir considéré les difficultés, ni le nombre infini de recherches à faire, ni le temps qu'il fallait y employer. Le désir de faire une chose utile a soutenu mon courage.

La connaissance des alimens ou la diététique est sans contredit une des branches les plus importantes

de l'art de guérir. C'est à la diététique que les médecins de tous les siècles demandent les moyens les mieux indiqués dans le traitement des maladies longues ou chroniques; c'est aussi à la diététique qu'il faut demander la conservation de la santé, et c'est principalement sous ce point de vue qu'elle nous intéresse.

D'après ce peu de paroles, on comprendra facilement l'importance de ce travail, auquel j'ai cru devoir ajouter les préceptes hygiéniques qu'il faut observer pour se bien porter.

Je fais connaître les noms français, étrangers et botaniques de chaque substance alimentaire, animale ou végétale; j'en rapporte l'origine, ainsi que ses caractères; je rappelle les analyses que la chimie moderne en a faites; j'indique ses propriétés, j'en dévoile les falsifications et je donne les moyens de les découvrir, etc. Cependant je n'ose me flatter d'avoir amené mon travail au degré de perfection dont il est susceptible, quoique, je le répète, je n'aie épargné ni mon temps ni mes soins.

Je ne crois pas avoir omis rien d'essentiel dans cet ouvrage; j'aurais pu facilement le rendre plus long; mais j'ai préféré le mettre à la portée de tout le monde, en élaguant ce qui était plus curieux que nécessaire.

Toutes les sciences étant aujourd'hui sous la forme *lexique*, j'ai suivi les usages de mon siècle, cette forme étant d'ailleurs la plus simple et la plus facile pour trouver de suite l'article sur lequel on cherche à s'éclairer.

—

DICTIONNAIRE DES ALIMENS.

CONSIDÉRATIONS GÉNÉRALES

SUR

LA NOURRITURE DE L'HOMME.

(Extrait du Dictionnaire pittoresque d'Histoire naturelle.)

NOURRITURE, synonyme d'ALIMENT. Je demande s'il existe au monde un sujet plus important que celui-ci. Je demande s'il n'y a pas lieu de s'étonner qu'un objet avec lequel tout être vivant est obligé de se mettre en rapport, au moins une fois par jour, soit universellement ignoré ou mal connu. Mais j'ai tort de faire des questions semblables ; l'humanité est pleine de contradictions ; les choses les plus vulgaires sont celles qu'on néglige le plus ; leur utilité étant permanente, la routine aveugle s'en empare et les soustrait à un examen réfléchi.

Pour disserter sur la *nourriture* d'une façon convenable, il faudrait être à la fois médecin, gastronome et cuisinier. Je suis loin de posséder complétement ces qualités requises ; mais si je n'ai jamais mis la main ni à la pâte ni au fourneau, si je n'ai jamais, comme un cuisinier émérite, trempé artistement le doigt dans la sauce, en revanche, j'ai cultivé tant soit peu mon palais, j'ai raisonné mes morceaux, et mon intelligence s'est quelquefois appliquée avec un succès égal aux travaux de l'esprit et de l'estomac.

§ I. HISTORIQUE.

Les anciens n'avaient pas, relativement à leur nourriture, les mêmes usages que nous. Selon Pline, les boulangers et l'art de faire du pain ne furent connus à Rome que vers l'an 580 de la fondation de la ville. Jusque-là ils vivaient d'une espèce de bouillie ou *polenta*, ou de galette cuite sous la cendre :

Ponebant igitur Tusco farrata catino
Omnia tunc : quibus invideas, si lividulus sis,

dit Juvénal. Mais l'emploi du bœuf comme viande nutritive re-

monte jusqu'aux héros d'Homère. Plus tard l'Afrique fournit aux descendans de Romulus les jeunes chameaux et les dromadaires, dont les talons grillés étaient en grande estime auprès des gourmands. L'ânon était la chair favorite de Mécène. Nous avons vu, en France, le chancelier Duprat, imitant le goût du favori d'Auguste, en faire engraisser pour sa table. Le loir (genre de rongeurs de la famille des rats), que l'on mange encore en Italie, était tellement recherché pour les festins, qu'on l'engraissait dans des garennes particulières. On le vendait au poids, et Appius nous apprend qu'en l'accommodant avec du miel et de la graine de pavot, on faisait de la sorte un excellent ragoût. Le chien, soumis à la castration; le renard, en automne, quand les raisins l'avaient bien engraisssé; les jeunes ours, étaient aussi très-recherchés. De tous ces quadrupèdes nous n'avons retenu que le bœuf.

Le paon, l'autruche, la grue, la cigogne, le flammant ou phénicoptère, ne sont plus guère usités de nos jours. Les Romains attendrissaient la chair dure du paon en la battant sous des pierres, et ils en étaient devenus si friands que des spéculateurs avaient fini par les élever en troupeaux pour l'approvisionnement de la cité. Un certain Aufidius Lurco, selon Varron, en vendait par an pour une somme équivalente à plus de soixante mille francs de notre monnaie. Je crois que nous avons bien fait de renoncer à faire figurer sur nos tables ce volatile orgueilleux. Qu'il pare nos basses-cours de son beau plumage; la saveur de sa chair et les sons de sa voix ont un mérite égal. Je l'ai éprouvé l'année dernière, à Pézénas, chez mon ami M. Pauzier. Un jeune paon avait abandonné la volière et se promenait dans les champs; nous le chassâmes avec l'intention de le manger. On le fit rôtir; madame Pauzier elle-même veilla avec grand soin à sa préparation. La table était nombreuse, et pourtant je me rappelle que le bel oiseau fut obligé de s'y présenter jusqu'à trois fois. Quelle humiliation pour sa superbe et pour la femme de Jupiter, *conjuge me Jovis et sorore!*

Dans l'autruche, l'aile était le morceau préféré. On sait qu'Héliogabale, cet empereur si sottement magnifique, se fit servir en un seul plat six cents cervelles de ce chameau ailé (*Struthio camelus*).

La grue fut d'abord très-estimée; affaire de mode, car la cigogne la remplaça plus tard. Quant au flammant, ses rapports avec la table étaient de deux sortes; on mangeait sa langue avec un grand plaisir, et l'on employait ses plumes aussi bien que celles du paon à se débarrasser l'estomac lorsqu'on était ingurgité, ou plutôt afin de se donner la satisfaction de s'ingurgiter encore. On sait que les Romains avaient poussé

fort loin cette sale coutume, puisqu'ils avaient ménagé auprès de la salle du festin un cabinet spécial exclusivement affecté au vomissement volontaire; mais ce qu'on ignore plus communément, c'est que le même usage était connu des anciens Israélites; car voici un précepte que nous trouvons dans l'ecclésiastique : *Et si coactus* (rempli, entassé) *fueris in edendo multùm, surge è medio, evome, et refrigerabit te* (chap. XXXI, vers. 25).

Parmi les reptiles on rejetait la grenouille et on mangeait le lézard (*lacerta viridis*); toutefois M. Virey, qui nous fournit ce fait, ne cite point son autorité.

Mais la nourriture la plus recherchée des Romains, vers les derniers temps de la république, c'était le poisson. On dépensait des sommes immenses pour construire des viviers; Lucullus tranchait des montagnes pour faire arriver l'eau de mer dans le sien. On estimait surtout la lamproie d'eau douce, *petromyzon fluvialis;* l'esturgeon, *acipenser sturio*, qui ne se présentait sur la table des empereurs qu'avec une pompe triomphale. La murène, *muræna helena*, L.; *muræophis*, Lacép., sorte d'anguille qui reconnaissait la voix de son maître,

Natat ad magistrum delicata muræna. (MARTIAL.)

la morue, et tous les poissons plats, tels que la limande, le carrelet, la plie, la sole et le turbot, le grand turbot, *pleuronectes maximus*, L., pour lequel Domitien fit un jour assembler le sénat de Rome,

Sed deerat pisci patinæ mensura. Vocantur
Ergò in concilium proceres. (JUVÉNAL.)

le surmulet, *mullus barbatus*, qui est notre rouget; celui-ci était fort cher parce qu'on n'avait pas réussi à l'élever dans des viviers. Crispinus, le favori de l'empereur, en acheta un six milles sesterces. C'est ce Crispinus dont Juvénal parle en ces termes, au commencement de la satire intitulée le turbot :

Ecce iterum Crispinus, et est mihi sæpe vocandus
Ad partes; monstrum nullâ virtute redemptum
A vitiis. . . . .

Le foie du sermulet faisait la base de l'alec, assaisonnement très-renommé, inventé par Apicius.

La dorade, si estimée à Montpellier, quand elle vient de l'étang de Latte, près du cap de Cette, la dorade, qu'on ne connaît point à Paris, était aussi d'un grand prix à Rome. Son goût exquis, sa chair légère et très-salubre, la faisaient rechercher avec raison, et Sergius attacha une sorte d'honneur à prendre le surnom d'Orata, à cause de sa passion pour cet élégant et délicieux habitant des mers. Ce même Orata, le

premier, enseigna à parquer les huîtres, qu'on allait, même alors, chercher sur les côtes d'Angleterre, d'où nous viennent encore aujourd'hui les huîtres d'Ostende, si délicates et si renommées à juste titre; ce qui prouve que les huîtres du lac Lucrin, malgré les éloges d'Horace, ou ne suffisaient pas ou leur étaient inférieures.

Parmi les mollusques, outre les huîtres, on mangeait aussi la seiche. *Emisepiolas*, dit, dans Plaute, un vieillard qui voulait rajeunir et sacrifier encore à l'amour. On engraissait des escargots en les mettant dans des cruches remplies de moût cuit et de son, et quand on les avait fait griller sur des grils d'argent, ils avaient la vertu de provoquer à boire.

Nous ne voyons pas que les Romains fissent plus de cas que nous des insectes pour leur nourriture; mais les Athéniens mangeaient avec plaisir les cigales avant qu'elles fussent parvenues à l'état parfait. Les Grecs d'Asie et les Phrygiens estimaient beaucoup le cossus, *curculio palmarum*, connu aussi sous le nom de Ver PALMISTE (*voy.* ce mot), et que l'on mange encore aujourd'hui dans l'Inde. Il y a même peine de mort contre l'esclave qui détruirait les œufs déposés par le *curculio* dans la moelle du palmiste. Les Indiens nègres ou créoles en raffollent. Ils surveillent l'éclosion de ces œufs et l'accroissement des larves avec le plus grand soin. Quand elles ont acquis l'épaisseur du doigt et une longueur proportionnée, on les recueille et on les fait frire dans du beurre, ou on les met en brochette. Les habitans de Cayenne trouvent cet aliment délicieux.

Pour ce qui est des alimens tirés du règne végétal, les anciens ne connurent ni les haricots, *phaseolus vulgaris*, qui nous sont venus de l'Inde orientale, ni les épinards, que nous devons à l'invasion des Goths. C'est du moins ce qu'ont soupçonné les botanistes qui, ne rencontrant nulle part en Europe ni dans les Indes le *spinacia oleracea* à l'état sauvage, le découvrirent vers la Grande-Tartarie, et à l'orient de la Haute-Asie, où il croît avec l'arroche des jardins et l'estragon (*Virey*). Ils mangeaient les glands doux du *quercus ballota*, pareils à ceux qu'on trouve en Espagne; de la bourrache; du chervi que Tibère faisait chercher tous les ans en Allemagne sur les bords du Rhin; des feuilles de mauve, l'herbe sainte des Pythagoriciens. Cicéron mangeait de la mauve jusqu'à se donner des indigestions. Horace, dans un de ses accès d'amour pour la médiocrité, *auream quisquis mediocritatem*, ne désire pas autre chose pour son bonheur que des olives, de la chicorée et de la mauve :

> . . . *Me pascant olivæ*,
> *Me chicorea, levesque malvæ.*

dit-il. D'après Martial, cependant, il paraît que la mauve était

surtout usitée, comme aliment, par les personnes dont le ventre était paresseux :

Vescere lactucis et mollibus utere malvis ;
Nam faciem durem, Phœbe, cacantis habes. (MARTIAL.)

La passerage, *lepidium latifolium*, et les baies de sumac, *rhus coriacea*, leur servaient de condiment.

Mais les assaisonnemens pour lesquels ils avaient une grande passion étaient l'*assa fœtida*, le *muria* et le *garum*.

L'*assa fœtida* se payait son poids d'argent. Cette gomme résine qui s'obtient comme l'opium, en pratiquant des incisions sur la plante fraîche qui la fournit, et qui a reçu le nom de *ferula assa fœtida*, a une odeur forte, alliacée, désagréable, et une saveur amère et extraordinairement repoussante, au point que les anciens auteurs de matière médicale lui avaient donné le nom de *stercus diaboli*. Les Romains, au contraire, l'appelaient mets des dieux. Le plus estimé leur venait de la Cyrénaïque. Nous le tirons aujourd'hui de la Perse, dont les habitans, au reste, paraissent avoir conservé la tradition des Romains touchant l'excellence de ce condiment, quoique le souvenir de ses émanations suffise pour révolter l'estomac d'un Européen. Comme les Romains, les Orientaux mêlent l'*assa fœtida* à tous leurs alimens, et dans les jours de fête ils en imprègnent le bord de leurs coupes pour donner à leurs boissons plus de goût et de parfum.

Le *muria* était une espèce de saumure de thon; la plus estimée venait de Byzance ;

Quod pingui miscere mero, muriaque decebit
Non aliâ quam quâ Bizantia putruit orcâ.
(HORACE, liv. II, sat. IV.)

Le *garum* se préparait différemment. C'étaient des entrailles de poisson confites dans le vinaigre, ou bien dans l'eau et le sel, souvent dans l'huile et le vin; et on l'appelait selon les cas *oxygarum*, *hydrogarum*, *elæogarum*, *œnogarum*. Malgré son odeur putride, on en portait dans des flacons d'onyx, comme nos dames portent quelquefois des parfums. On y mettait encore du poivre, *garum piperatum*, et Pétrone ajoute aussi des fines herbes. Selon Pline, le *garum* fait avec le maquereau seul était le plus recherché : « Après les parfums, dit-il, c'est la liqueur la plus chère. » Cœlius Aurélianus prétend qu'on préférait celui qui était fait avec un poisson du Nil, le Silure. Sénèque le caractérise ainsi dans sa XCVI^e^ épître, *Garum, pretiosam malorum piscium saniem*. Horace en parle de la manière suivante :

Affertur squillas inter muræna natantes ;
. . . . . .
His mistum jus est ; oleo, quod prima venafri
Pressit cella ; garo de succis piscis Iberi. (Liv. II, sat. VIII.)

Mais quelle épouvantable profusion que celle de leurs repas! Il faut lire dans Pétrone la description du festin de Trimalcion. La chose est exagérée sans aucun doute, comme il est permis à un poète satirique, afin de frapper vivement l'esprit de ses lecteurs. Toutefois, quelque grande que soit l'hyperbole, quelque réduction que l'on doive apporter à sa valeur, il en reste toujours assez pour effrayer l'imagination. Au premier service on voit figurer des œufs de paon formés d'une pâte légère imitant parfaitement la coquille, dans chacun desquels est enseveli un bec-figue bien gras, au milieu de jaunes d'œufs délicieusement épicés; idée gastronomique charmante, dont on a fait sous le nom de rôti de l'impératrice une plaisanterie de fort bon goût. Ce n'est certes pas en cela que gît la profusion; mais on a lieu de s'étonner quand on voit apparaître sur la table un globe immense entouré du cercle zodiacal, et sur chaque constellation des mets de forme et de nature à en rappeler le sujet. « Au son des instrumens, dit Pétrone, quatre esclaves s'élancent vers la table, et enlèvent, en dansant, la partie supérieure du globe. Soudain se découvre à nos yeux un nouveau service, des volailles engraissées, une tétine de truie, un lièvre avec des ailes sur le dos, qui figurait Pégase. Nous remarquâmes aussi dans les angles quatre satyres qui portaient de petites outres d'où s'écoulait une saumure bien épicée, dont les flots allaient grossir l'Euripe, où nageaient des poissons tout accommodés. » Le service étant épuisé, tout à coup un grand bruit se fait entendre au dehors, continue notre auteur, et des chiens de Laconie, s'élançant dans la salle, se mettent à courir autour de la table. Ils étaient suivis d'un plateau sur lequel on portait un sanglier de la plus haute taille. Sa hure était coiffée d'un bonnet d'affranchi. A ses défenses étaient suspendues deux corbeilles tissues de petites branches de palmier; l'une remplie de dattes de Syrie, l'autre de dattes de la Thébaïde. Des marcassins, faits de pâte cuite au four, entouraient l'animal comme s'ils eussent voulu se suspendre à ses mamelles, et nous indiquaient assez que c'était une laie. Celui qui fut chargé d'en faire la dissection était un grand estafier à longue barbe, dont les jambes étaient entourées de bandelettes et qui portait un habit de chasseur. De son couteau de chasse il donna un grand coup dans le ventre de l'animal : soudain de son flanc entr'ouvert s'échappe une volée de grives. Après le sanglier, on apporte un énorme porc. Trimalcion l'examine avec étonnement. — Que vois-je, dit-il, ce porc n'est pas vidé! qu'on fasse venir le cuisinier. Le pauvre diable approche et confesse en tremblant qu'en effet il a oublié de vider l'animal avant de le faire cuire. — Comment, oublié! s'écrie Trimalcion en fureur. Ne

dirait-on pas à l'entendre qu'il a seulement négligé de l'assaisonner de poivre et de cumin? — Cet esclave doit être un grand drôle, dit un des convives; oublier de vider un cochon! Par tous les dieux! je ne lui pardonnerais pas d'oublier de vider un poisson. Pendant qu'on délibère sur la punition, le cuisinier saisit un couteau, et en présence de tous les convives, il éventre le porc. Entraînés par leur propre poids, des monceaux de boudins et de saucisses se font jour à travers la fente et fournissent de nouveaux et de copieux alimens à la gloutonnerie de chaque invité. Puis on apporte un veau bouilli le casque en tête, suivi d'un esclave en costume d'Ajax qui, l'épée nue, et imitant les gestes d'un furieux, se met à le découper dans tous les sens. Enfin le plafond de la salle craque, il s'entrouvre, et le dessert le plus splendide descend accompagné d'une couronne d'or qui se pose d'elle-même sur la tête de chaque assistant, etc.

Pétrone nous a laissé la description de ce repas ou plutôt de cette orgie dans laquelle, selon quelques commentateurs, le satyrique a voulu peindre Néron sous les traits du stupide Trimalcion. Il est douteux, comme nous l'avons insinué plus haut, que cette narration soit de tous points historique; mais si elle ne l'était pas au temps où elle fut écrite, elle l'est devenue depuis, car le festin de Trimalcion a été réalisé sous le régent. L'abbé Margon, fort gourmand de son naturel, ayant un jour reçu du duc d'Orléans, on ne sait pour quel service secret, une gratification considérable, imagina de la manger dans un souper qu'il pria son patron de lui laisser donner à Saint-Cloud. L'abbé fit la disposition du repas, Pétrone à la main, et l'exécuta avec la plus grande exactitude. On surmonta toutes les difficultés à force de dépenses. Le régent eut la curiosité d'aller surprendre les acteurs, et il avoua qu'il n'avait jamais rien vu de si original. (*Voyez* PÉTRONE, traduction nouvelle, par C. H. D. G.)

§ II. DE L'ALIMENT EN GÉNÉRAL, ET DE QUELQUES SUBSTANCES ALIMENTAIRES EN PARTICULIER.

On a quelquefois agité la question de savoir s'il n'y a qu'un seul aliment ou s'il y en a plusieurs. Quelle que soit la nature de la substance alimentaire introduite dans l'estomac, cet organe, en effet, en extrait une portion qui jouit de la propriété de se combiner avec nos organes, de se transformer en eux, de réparer les pertes que l'usage de la vie occasionne, de s'assimiler, en un mot, comme on dit dans les écoles. Or, on s'est demandé si cette portion assimilable est une, simple, toujours la même dans toutes les espèces d'alimens, ou bien si elle est

multiple et aussi variée que les nombreuses substances qui servent à notre nourriture.

Les anciens prétendaient qu'il n'y a qu'un aliment, et ils distinguaient la matière alimentaire de l'aliment proprement dit. La matière alimentaire était la substance naturelle, soit simple, soit accommodée, et se composant du principe nutritif et d'autres principes inaltérables ou étrangers à la nutrition. L'aliment était ce principe exclusivement assimilable qui se trouve en toute matière alimentaire, et auquel toute substance naturelle qui nourrit doit la propriété de nourrir.

Cette doctrine remonte jusqu'à Hippocrate ; elle a été longtemps suivie dans les écoles. Mais Hallé, parmi les modernes, l'a complètement ruinée tout en se contredisant lui-même. Nous ne nous arrêterons pas à la discuter; c'est de l'abstraction pure, et, si l'on peut ainsi parler, de la méthaphysique alimentaire. La direction qu'a prise aujourd'hui l'étude des sciences naturelles range une semblable question parmi celles qu'on doit abandonner aux philosophes, c'est-à-dire à la dispute. Néanmoins, et à propos de philosophes, nous dirons un mot de la question qui lui est subséquente et que les philosophes surtout ont agitée, comme si Dieu, en créant et en organisant l'homme dans les conditions où nous le trouvons, ne l'avait pas décidée depuis le commencement des siècles.

Donc les philosophes se sont demandé si l'homme était herbivore ou bien s'il était carnivore. J.-J. Rousseau a dit que, primitivement, il était berbivore. Helvétius, au contraire, prétend qu'il est essentiellement carnivore. Le fait est qu'il n'est ni l'un ni l'autre exclusivement ; par cela seul qu'il se nourrit à la fois de substances végétales et de substances animales, il est incontestablement omnivore. Au reste, si, négligeant le fait, on avait voulu rechercher le droit, on l'aurait trouvé dans la constitution anatomique.

L'étendue du canal digestif est toujours en rapport avec la nature de l'alimentation. La digestion, l'assimilation des viandes est facile, prompte; un trop long séjour de ses résidus dans le corps de l'animal qui s'en nourrit eût pu donner lieu à une décomposition putride ; de là le peu de longueur de l'intestin du carnivore. L'intestin du loup, par exemple, du pylore à l'anus, ne porte que dix-sept pieds. Celui du mouton, au contraire, représente dans les mêmes limites dix-sept fois la lougueur du corps entier; c'est que les alimens végétaux s'assimilant avec plus de lenteur, il était nécessaire qu'ils fussent soumis à l'action d'un tube digestif plus étendu et plus puissant.

Le système alimentaire de l'homme occupe le milieu entre ceux dont nous venons de parler, c'est-à-dire que la longueur

de son tube est de cinq à six fois celle du corps. L'organisation anatomique est donc en rapport avec le fait pour attester que l'homme a toujours été omnivore, et cette question ne serait pas restée un seul instant douteuse, si on eût su apprécier l'importance de l'examen des organes lorsqu'on a voulu la traiter. Il y a malheureusement encore dans la philosophie de la nature beaucoup de ces questions qui, comme celle-ci, rappellent l'histoire fameuse de la *Dent d'or*.

Après les physiologistes, qui n'ont pas pu s'entendre sur l'unité du principe alimentaire, sont venus les chimistes, qui, à leur tour, ont voulu réduire à leurs plus simples élémens toutes les substances qui ont la faculté de nourrir, et ils sont arrivés à cette conclusion, savoir : que les végétaux ont pour base fondamentale le charbon et l'hydrogène, et les animaux l'azote. Toutefois, la transition des végétaux aux animaux, en ce qui touche les bases dont nous venons de parler, n'est pas aussi brusque qu'on pourrait le croire ; car il existe quelques végétaux qui contiennent les uns et les autres à la fois, c'est-à-dire de l'hydrogène, du carbone et de l'azote : tels sont les asperges, le froment, les champignons et toutes les plantes qu'on désigne sous le nom de *Crucifères*.

De semblables résultats obtenus par l'analyse chimique, au moyen des fourneaux et de l'alambic, n'étaient pas assez satisfaisans. Cette analyse n'est applicable que dans des limites fort restreintes à l'étude des corps qui ont vie. Dans la nature inorganique, les principes constituans des corps sont distincts et positifs : ainsi, lorsqu'on a décomposé de l'eau, et qu'on a trouvé des quantités déterminées d'hydrogène et d'oxygène, on peut, en reprenant ces deux corps simples dans les proportions démontrées par l'analyse, refaire à la lettre le corps analysé ; en un mot, on peut appliquer à la chimie organique ce que l'on appelle l'analyse et la synthèse ; on peut décomposer et recomposer. Il n'en est pas de même dans la nature organisée. Qu'on prenne de l'azote comme on voudra, qu'on mêle ce gaz avec telle ou telle substance, on ne parviendra jamais à faire quelque chose qui ressemble à de la matière animale. Les os sont composés de phosphate calcaire et de gélatine, et cependant avec de la gélatine et du phosphate calcaire aucun chimiste ne pourra jamais reconstituer un os.

Cette impuissance chimique étant bien avérée, on a cherché à séparer les principes constituans des végétaux et des animaux, non plus à l'aide des moyens dont se sert la chimie organiqne, mais en les disséquant, pour ainsi dire, en isolant chacune de leurs parties sans rien ôter de leurs propriétés physiques, de leur forme, de leur consistance, de leur couleur, et l'on est parvenu à distinguer ainsi plusieurs principes.

Ceux qui se trouvent dans les substances alimentaires sont : le sucre, la fécule, la gelée, pour les végétaux ; la fibrine, l'albumine, la gélatine, le caséum et le lait dont il fait partie, l'osmazone, etc., pour les animaux. Nous allons dire un mot de chacun d'eux.

Le *sucre* se rencontre dans un grand nombre de végétaux ; il est composé de 42,47 de carbone, de 50,63 d'oxygène, et de 6,90 d'hydrogène. Comme toutes les bonnes choses, le sucre a eu ses partisans et ses détracteurs, aussi exagérés les uns que les autres. Ceux-ci l'ont regardé comme l'aliment le plus nutritif, capable à lui seul de remplacer tous les autres. Ceux-là ont prétendu qu'il ne nourrissait pas, et qu'il occasionait même des maladies ; sa qualité échauffante a été signalée par tout le monde. Ce qu'il y a de certain, c'est que si le sucre, pris rarement et à petite dose, semble faciliter la digestion, son usage fréquent et immodéré a, au contraire, pour effet presque constant d'affadir, de blaser le goût, de rendre la bouche pâteuse, d'exciter la soif, d'augmenter la chaleur générale, de diminuer enfin les excrétions alvines ; à ces phénomènes viennent quelquefois se joindre des tiraillemens et même des ardeurs d'estomac ou d'entrailles, surtout, comme l'avait déjà vu Hippocrate, lorsqu'il se trouve associé à des substances mucilagineuses. Mais, à part ce dernier résultat, qui ne lui appartient pas en propre, les autres sont communs à la plupart des substances éminemment nutritives, c'est-à-dire dont la digestion est prompte et facile, et qui excitent toute l'économie par l'activité qu'elles donnent à la nutrition.

La *fécule* est une des substances alimentaires répandues avec le plus de profusion dans les corps reconnus nutritifs ; c'est ce principe que Haller appelait farine nutritive, *farina alibilis*, et que les chimistes modernes nomment fécule amylacée. Elle nourrit complètement, elle ne laisse presqu'aucun résidu excrémentitiel, quand elle est pure. L'expérience a prouvé qu'elle pourrait suffire seule à presque tous nos besoins ; elle ne communique aucune âcreté, et paraît s'assimiler tout entière et céder facilement aux efforts de nos organes ; elle fait la base de toutes les farines nourrissantes.

La fécule paraît appartenir exclusivement aux substances végétales ; elle se rencontre dans toutes les parties des végétaux, et de quelque part qu'elle soit tirée, elle est toujours la même, tant pour le goût que pour ses propriétés chimiques, pourvu qu'elle soit bien séparée des parties auxquelles elle se trouve mélangée.

Les végétaux les plus employés comme alimens, et qui doivent leur propriété nutritive à la fécule, sont les racines de

pommes de terre, *solanum tuberosum*, les graines céréales, les légumineuses, etc.

Dans les graines céréales, la fécule se montre pour ainsi dire à nu; dans les légumineuses, elle paraît associée à une petite quantité d'huile grasse qui n'est accessible qu'au tact : les graines dont la farine n'est que de la fécule sont incapables de faire du pain; les matières sucrées ne sont pas propres non plus à donner à cette substance la propriété de lever; voilà pourquoi il est impossible de préparer le pain avec du blé sarrazin, avec de l'avoine, avec de la farine de haricots, de pois, de vesces, de lentilles, etc. Dans les pois et les fèves, la fécule est unie à la matière sucrée, qui est d'autant plus abondante que ces légumes ont moins de maturité. Cette circonstance a fait penser à quelques observateurs que la fécule avait, comme substance nutritive, un degré de perfection supérieur à celui de la substance sucrée. Il est certain que les pois verts, si estimés pour leur délicatesse, sont moins nourrissans en cet état que lorsque, après avoir acquis une entière maturité, la fécule y a remplacé le sucre. On trouve encore la fécule unie au sucre dans la châtaigne, *fagus castanea*. En Toscane, on en cultive une espèce dans laquelle ces deux substances sont dans le rapport de 14 sucre à 100 fécule.

Mais de toutes les substances alimentaires qui renferment de la fécule, aucune n'est aussi précieuse que le froment. Outre la fécule ou farine, ce grain contient un principe particulier qu'on appelle *gluten*, et qui donne la propriété de faire du pain. La farine dans laquelle ce principe est plus abondant est aussi celle qui fait le pain le plus blanc, le plus léger et le mieux fermenté. Les meilleures farines en contiennent depuis un cinquième jusqu'à un tiers. Les farines avariées n'en contiennent presque pas.

Le gluten est formé en grande partie par du gaz azote, comme toutes les substances animales, et il établit ainsi une sorte de transition des substances végétales aux substances animales. Peut-être même pourrait-on chercher dans cette circonstance la raison pour laquelle le pain est le plus nourrissant de tous les alimens. Quoi qu'il en soit, c'est au gluten que la farine doit la propriété de faire pâte avec l'eau. Nous n'entrerons ici dans aucun détail sur la théorie de la fabrication du pain; mais ce qu'il importe à nos lecteurs de bien savoir, ce sont les moyens que les boulangers emploient pour donner une belle apparence aux productions de leur four, et comment, avec des farines avariées et d'une qualité très-inférieure, ils parviennent à obtenir un pain à la fois blanc et léger, mais qui n'est pas pour cela moins nuisible.

Nous ne parlerons pas du sulfate ni du carbonate de chaux,

encore moins de la céruse et des sels de bismuth qui se sont quelquefois trouvés mêlés à la farine. Ces moyens de sophistication sont trop grossiers, et si quelques boulangers les ont jamais employés, nul doute qu'ils n'aient renoncé depuis longtemps à leur usage. Mais il est d'autres substances extrêmement nuisibles, dont l'emploi est peut-être plus fréquent qu'on ne pense.

Les boulangers fabriquent ce qu'ils appellent des pains de fantaisie, qui se distinguent surtout par leur blancheur et leur légèreté ; or, toutes les farines, même les plus pures, ne sont pas propres à faire ces sortes de pains, qui, se trouvant en dehors de la taxe à laquelle est assujéti le pain ordinaire, fournissent ainsi aux boulangers une grande facilité d'augmenter leurs profits. Les moins scrupuleux mêlent à la farine une certaine quantité de sous-carbonate de potasse (Orfila) ; ce corps favorise, en effet, l'élévation de la pâte et la rend plus légère sous un plus grand volume. Pour obtenir de la blancheur, ils se servent d'alun dont ils corrigent la propriété astringente par le jalap. En sorte que leur avidité mercantile parvient ainsi à transformer en un véritable poison le plus salutaire et le plus nourrissant de tous les alimens.

On ne saurait donc trop surveiller le commerce du pain, surtout dans les grandes villes, où les sophistications sont d'autant plus tentantes que le débit de cet aliment est plus facile et plus considérable. A Paris, le plus sûr moyen de se mettre à l'abri du danger de manger du pain sophistiqué, consiste à s'en tenir à l'usage du pain ordinaire, celui sur lequel pèsent les réglemens de police. Les imprudens seuls et les palais faussement délicats se servent des pains de fantaisie. Un gastronome sensé s'en tient toujours au pain de ménage.

Gomme. Le principe immédiat des végétaux le plus nourrissant après la fécule, c'est la gomme. C'est un aliment fort en usage en Afrique lorsque les autres viennent à manquer. On assure que cent hommes enfermés dans une place assiégée ont pu vivre pendant deux mois par le seul aide de cette substance. Il nous suffira d'énumérer les substances alimentaires dans lesquelles elle se trouve pour prouver que la nature l'a répandue avec une sorte de profusion autour de nous. La carotte, la scorsonère, le chou, la laitue, le panais, le topinambour, les asperges, les salsifis, la betterave, l'épinard, la mâche, l'artichaut, le cardon, le potiron et le concombre, etc., en contiennent de plus ou moins grandes quantités ; et, en général, toutes ces plantes sont d'une digestion peu difficile toutes les fois qu'elles ne sont pas prises en trop grande quantité, et que l'estomac n'éprouve point pour elles de répugnance spéciale.

La gomme contient 42,23 carbone ; 50,84 oxygène ; 6,93

hydrogène. Quoiqu'elle soit nutritive, on n'y a pas encore découvert de trace d'azote ; sous ce rapport elle est dans le même cas que le sucre et d'une digestion aussi facile.

Gelée végétale. Il existe un autre principe immédiat des végétaux qui est répandu presque aussi abondamment dans les substances nutritives, c'est la gelée végétale. Tous les fruits acides en contiennent une plus ou moins grande quantité. Celle qui est le plus en usage se retire du suc de groseilles, dont l'union avec le sucre constitue un aliment de facile digestion, mais peu nourrissant.

Nous avons dit que la différence fondamentale qui sépare les substances végétales des substances animales, relativement à leur composition intime, consistait en ce que les uns contiennent de l'azote, et que les autres n'en contiennent pas. Ce caractère n'est pas rigoureusement applicable à tous les végétaux, et nous avons vu déjà que le gluten fourni par le froment est un principe azoté. Des expériences récentes ont démontré que les asperges et les champignons fournissent également à l'analyse un principe dont l'azote forme la base, et qui a été désigné sous les noms d'*asparagine* et de *fungine*. Les chimistes ont donc eu tort de s'arrêter à la présence ou à l'absence de l'azote pour établir la ligne de démarcation qui sépare les substances végétales des substances animales.

Toutes les parties des animaux ne sont pas également propres à être digérées, et celles qui servent à l'alimentation sont plus ou moins nutritives, plus ou moins faciles à digérer. Nous ne parlerons que de la fibrine, de la gélatine, de l'osmazome, de l'abumine, du caséum et du lait que fournit ce dernier principe.

Fibrine. La fibrine forme la base des parties musculeuses de tous les animaux ; c'est ce qu'on appelle proprement la chair. Elle se trouve aussi dans le chyle et dans le sang. Elle contient 53,360 de carbone ; 19,685 d'oxygène ; 7,021 d'hydrogène ; 19,934 d'azote. Elle forme le principe le plus nourrissant des animaux. Pour que la fibrine jouisse au plus haut degré de ses propriétés nutritives, il faut que l'animal d'où on la tire ait atteint son plus parfait développement. Lorsqu'il est trop jeune, la chair est lâche, gluante et se laisse difficilement saisir par les forces gastriques ; lorsque l'animal, au contraire, est trop vieux, elle est coriace et résiste plus longtemps aux organes de la digestion. Dans les animaux, tels que le bœuf et le mouton, c'est toujours dans les muscles de la région lombaire qu'elle se montre avec toutes ses qualités.

Gélatine. C'est dans les chairs des jeunes animaux que ce principe se trouve en plus grande abondance. La gélatine est composée de 47,881 d'oxigène ; 7,914 d'hydrogène ; 16,998

d'azote. Si l'on prend pour base des propriétés nutritives des principes animaux l'azote, on voit que la gélatine est moins nourrissante que la fibrine ; et cela est aussi, car les chairs où elle domine un peu trop sont insipides, d'une digestion difficile, et provoquent quelquefois le vomissement. Telle est la chair du veau et de l'agneau, qui, quoique fort tendre, convient peu aux estomacs faibles et délicats. Ce principe est très-abondant dans la peau, les ligamens, les tendons et les os.

Les os seuls en retiennent trente pour cent. Rien n'est plus nutritif que le bouillon de viande. Voici en gros ce qui se passe dans sa préparation. La gélatine de la viande se dissout dans l'eau et forme la plus grande partie du bouillon, tandis que la fibrine reste en masse compacte et constitue le bouilli. On voit qu'à ce compte les cuisiniers font de la chimie organique sans s'en douter, comme M. Jourdain faisait de la prose.

M. Darcet a voulu appliquer la gélatine des os à l'usage alimentaire des grandes réunions d'hommes ; mais soit qu'il ait mal présenté ses vues à cet égard, soit que l'on ait entrevu dans cette question d'autres intérêts que ceux de la science, toujours est-il que l'Institut s'est constamment refusé à examiner dans un rapport les prétentions de l'un de ses membres. Toutefois voici, relativement aux propriétés alimentaires de cette substance, un fait qui nous a paru très-curieux. Le docteur Roulin, voyageant dans l'Amérique méridionale pour des recherches d'histoire naturelle, s'engage avec une suite assez nombreuse, dans des montagnes où l'espoir de trouver du gibier lui avait fait prendre une provision insuffisante de vivres. Le gibier ayant manqué et les provisions étant épuisées, il fallut chercher d'autres moyens de combattre la faim. Après des tourmens indicibles, l'un des gens de la caravane s'avisa de faire roussir au feu la semelle de ses sandales : les dents de nos pélerins, quoique longues, n'y trouvèrent pas leur compte : leur substance était dure et la mastication difficile ; mais leur estomac en fut satisfait, car la gélatine qui restait dans le cuir suffit à sustenter tous les voyageurs et leur donna des forces pour atteindre au gîte le plus prochain.

Les discussions sur la gélatine ont eu du retentissement. M. Carême en ayant entendu parler, l'illustre M. Carême, cet ancien cuisinier des principaux princes de l'Europe, ce M. Carême qui aimait la cuisine avec passion, qui s'armait de ses casseroles comme un peintre de sa palette et de ses pinceaux, qui, en un mot, professait l'art culinaire en véritable artiste et avec tout l'orgueil d'un académicien, ce même M. Carême alla trouver un jour M. Darcet et lui dit : « Je suis Carême, le cuisinier des princes et le prince des cuisiniers ; je viens vous offrir les conseils de mon art pour diriger l'emploi culinaire de

la gélatine. Ordonnez ; que faut-il faire pour avoir part à la reconnaissance et aux bénédictions de mes concitoyens? — Vous avez fixé les lois de la cuisine du riche, lui dit M. Darcet, c'est celle des pauvres dont il faut maintenant rédiger le code. Transportez le siége de votre empire à l'hôpital Saint-Louis, vous aurez pour sujets tous les estomacs de l'établissement; vous trouverez là un de mes appareils à gélatine ; tout y sera mis à votre disposition. » M. Carême s'occupa bientôt, en effet, de la rédaction d'un livre qu'il voulait intituler le Cuisinier des pauvres; mais, hélas! il ne nous en a laissé que le premier chapitre, la Parque impitoyable ne lui ayant pas permis d'arriver jusqu'au dernier feuillet.

Osmazome. Les qualités nutritives de ce principe sont très-grandes, selon les uns, fort peu, selon d'autres. M. Orfila dit positivement que l'osmazome n'est point nutritif, mais qu'il agit seulement comme tonique et excitant ; il pense qu'il pourrait être employé avec avantage pour rappeler l'appétit des convalescens. Quoi qu'il en soit, cette substance donne au bouillon de viande la saveur particulière qu'il manifeste. On la trouve dans la chair musculaire de tous les animaux, et principalement dans celle du bœuf. Les champignons et quelques autres végétaux en contiennent également : on l'a aussi rencontrée dans les huîtres et dans l'eau qui les baigne. La chair des jeunes animaux en est totalement privée. Ce n'est que lorsqu'ils ont atteint l'âge adulte qu'elle s'en pénètre. Le bœuf, le mouton, le chevreuil, le lièvre, pour les quadrupèdes; le pigeon, la perdrix, le faisan, la caille, le canard, l'oie et tous les animaux dont la chair est noire, en contiennent une plus ou moins grande quantité. L'osmazome fait la base principale de la préparation qu'on connaît sous le nom de tablettes de bouillon, si utiles en voyage. Mais ce principe, attirant l'humidité de l'air, ne peut pas se réduire en tablettes sèches lorsqu'il se trouve en trop grande proportion. C'est pourquoi on le mêle avec de la gélatine en préparant ces tablettes avec des substances animales, où elle prédomine, comme les pieds de veau et de mouton.

L'*albumine* existe à l'état de pureté dans le blanc d'œuf; elle est très-nutritive, beaucoup moins cependant que la fibrine. Sa digestibilité n'est pas la même, selon qu'elle est plus ou moins cuite. Dans les œufs fraîchement pondus, et soumis à l'action d'une douce chaleur, ou à une ébullition de quelques minutes, l'albumine prend un aspect laiteux, et elle est alors très-facile à digérer et très-nourrissante ; lorsqu'on la laisse durcir, elle est plus ou moins difficile à digérer, selon que l'œuf est plus ou moins frais.

Dans le jaune de l'œuf, l'albumine est unie à une huile

grasse animale et à une matière colorante jaune. Hippocrate avait déjà remarqué que le jaune a la propriété de se gonfler dans l'estomac et de fournir beaucoup de nourriture sous un petit volume. Au reste, l'œuf très-frais et cuit à point est un aliment très-nourrissant, qui digère bien, et qui jouit de propriétés toniques très-remarquables. Nous avons apprécié ailleurs la valeur de ces propriétés dans des cas spéciaux.

Les huîtres contiennent beaucoup d'albumine. Ces mollusques alimentaires, presque transparens dans l'état de crudité, se durcissent et deviennent coriaces par la cuisson. Dans ce dernier état, les huîtres sont très-indigestes. Le plus vaillant mangeur digérerait difficilement, après les avoir fait cuire, la quatrième partie des huîtres qu'il engloutit avec tant de plaisir au moment où l'on vient d'ouvrir leur prison.

Caséum. C'est ainsi qu'on désigne la partie la plus nutritive du lait, celle qui fait la base des fromages. Les autres parties de ce liquide animal sont le beurre et le sérum ou petit-lait.

Le caséum présente de grandes différences, selon qu'on le laisse se séparer spontanément du lait, ou qu'on en facilite la séparation à l'aide de substances coagulantes, telles que la présure.

Dans le premier cas, il est acidulé. Si on l'emploie sans en avoir fait égoutter la sérosité, on le nomme caillé, et il est alors léger, tremblant comme une gelée blanche ; si on le fait égoutter, il est plus compact et forme un fromage blanc qu'on assaisonne avec du sel ou du sucre. Le caillé est très-léger et très-rafraîchissant. Le fromage blanc a les mêmes propriétés, mais à un degré inférieur. Le caséum ainsi séparé spontanément du lait, incommode beaucoup moins l'estomac que lorsqu'il est séparé artificiellement. Il semble que l'acidité légère qu'il manifeste stimule les organes digestifs et augmente l'abondance des sucs destinés à le dissoudre. L'addition du sel ajoute encore à sa digestibilité, mais moins que le sucre, qui s'amalgame parfaitement avec ce principe.

Dans le second cas, lorsqu'il est séparé artificiellement, le caséum n'est point acide, à moins qu'il n'ait été coagulé au moyen d'un acide ; alors il est plus ou moins chargé de parties butyreuses. C'est le fromage proprement dit, qui, lorsqu'il n'est point assaisonné, est d'autant plus doux que la partie butyreuse lui donne plus d'onctuosité. Quand on le mêle avec du sucre, il devient aussi plus aisé à digérer. Lorsqu'on le conserve, il prend de l'alcalescence et il stimule violemment les forces digestives. Il n'a point alors, à proprement parler, de qualités nutritives, et on ne peut le manger sans inconvénient si on ne le mêle avec une grande quantité d'aliment végétal, tel que le pain.

Lait. On sait combien il est difficile de se procurer du bon lait. A Paris, où, pour l'usage alimentaire, on n'emploie que du lait de vache, il est constamment mauvais. Les animaux qui le fournissent sont presque toujours renfermés dans des étables étroites, mal aérées, d'où ils ne sortent jamais ; et le manque d'exercice, le mauvais fourage autant que la viciation de l'air qu'ils respirent continuellement les rendent fréquemment phthisiques (1). Un pareil état de choses est d'autant plus déplorable qu'un bon lait est le meilleur des alimens. C'est celui que la nature présente aux jeunes animaux dont les organes, trop faibles encore pour élaborer une nourriture plus énergique, acquièrent peu à peu, par l'usage de ce liquide, la vigueur et le développement nécessaires. Quand le corps est usé par les souffrances ou par un âge avancé, c'est encore à un bon lait que le vieillard et le convalescent vont demander de nouvelles forces.

Il y a quatre ans environ, j'eus à m'occuper, pour un écrit que je rédigeais, des travaux dont le lait avait été l'objet. Mon but était de savoir s'il n'y avait pas moyen de conserver cette substance, sinon avec toutes ses propriétés utiles et agréables, du moins avec les plus essentielles. La science ne me donna que le procédé de M. Braconnot, qui consiste à faire cailler le lait, à mêler au caillé une certaine dose de sous-carbonate de soude et à soumettre ce mélange au procédé d'Appert. Quant à l'ébullition fréquente conseillée pour prévenir la décomposition, moyen indiqué par M. Gay-Lussac, elle ne me paraissait pas susceptible de beaucoup d'application, et je ne pouvais m'y arrêter.

Pourtant, quand je me représentais les résultats que donnent les analyses du lait ; quand je voyais que sur dix parties de lait il y a neuf parties d'eau, et que la dixième partie qui fait l'essence du lait est solide plus ou moins, je m'étonnais que, pour conserver temporairement du moins cette partie solide, on n'eût rien trouvé de mieux que le procédé de M. Braconnot ou l'ébullition.

Je considérai que le lait s'altère par le repos, ses principes se séparant alors avec tant de facilité, qu'il suffit de peu d'instans pour faire monter ce qu'on appelle la crême. Qu'arrive-

(1) Si l'on considère que les maladies tuberculeuses moissonnent un quart au moins de la population des grandes villes, on sera tenté de croire qu'il y a une relation intime entre ces deux faits, et que, dans la plupart des cas, l'un doit être la conséquence de l'autre. Quand il s'agit de confier un enfant à une nourrice, on a grand soin de la choisir bien portante, et l'on se garderait bien de le donner à celle à qui on reconnaîtrait le plus léger symptôme de phtisie pulmonaire, et cependant, ajoute M. Guersent, qui nous fournit cette réflexion, nous nourrissons tous les jours nos enfans et nous employons pour nous-mêmes le lait de vaches qui ont le poumon rempli de tubercules.

rait-il, me demandai-je souvent, si on parvenait à lui enlever rapidement toute sa partie aqueuse? Une évaporation lente, graduée, d'après mes idées, ne pouvait être d'aucune utilité. Une évaporation rapide, telle que la donnent le calorique et l'ébullition, semblait devoir être nuisible. Mais l'évaporation telle que je la concevais était-elle praticable? Une foule de phénomènes physiques qui se passent tous les jours en grand sous nos yeux répondait à cette question par l'affirmative. Un d'eux surtout me frappait plus que les autres. Quand une pluie d'orage a inondé nos rues, s'il s'élève un vent rapide, ne voyons-nous pas le pavé redevenir sec en très-peu de temps? Cette rapidité d'évaporation a lieu même en dehors de l'influence solaire; car, en examinant dans de pareils momens le pavé des quais qui bordent la Seine, on ne voit pas que la rive droite, qui est exposée au midi, soit séchée beaucoup plus promptement que la rive gauche qui est au nord, et sur laquelle le soleil jette à peine quelques rayons de côté à son lever et à son coucher.

Quoi qu'il en soit, la considération de ce phénomène me confirma de plus en plus dans l'idée que si la solution cherchée était possible, elle se trouverait dans une application rationnelle des diverses conditions du fait dont je viens de parler.

Telles sont les données d'après lesquelles furent entrepris les premiers essais, et leur application réalisa de prime abord l'objet de mes poursuites. Le lait, au sortir de la mamelle, fut soumis à un courant très-intense d'air sec qui, lui ayant enlevé en peu de temps les cinq sixièmes de son humidité, le transforma en une substance homogène de consistance mielleuse, dont la fermeté était en rapport avec le degré auquel l'évaporation avait été poussée. Je donnai à cette nouvelle forme de lait le nom de lactoline, et j'en mis des échantillons sous les yeux de l'Académie, dans une des séances du mois de février 1835. Cette découverte date donc aujourd'hui de quatre ans, et ce n'est plus d'un essai que je parle, c'est d'une chose accomplie, parfaitement réalisée, et qui, livrée maintenant à l'industrie, fait la base d'une grande exploitation.

La lactoline, délayée dans une quantité d'eau égale à celle qu'on a soustraite au lait dont elle provient, reproduit ce liquide avec toutes ses propriétés, c'est-à-dire que le lait, ainsi reconstitué, donne à volonté, comme le lait qui sort de la mamelle, du beurre, du caséum et des sels. Il y a plus, si on opère la dissolution avec de l'eau élevée à la température de la chaleur animale, l'arôme qui s'en dégage rappelle parfaitement par son odeur le parfum originel du lait primitif, et il n'y a plus entre le lait reconstitué et le lait primitif aucune différence appréciable.

On comprend toute l'importance qui doit s'attacher à un semblable produit. Parent Duchâtelet, l'un des médecins les plus laborieux et les plus éclairés du conseil de salubrité, ayant eu connaissance des premiers résultats, en fut émerveillé ; il désirait surtout que l'administration des hôpitaux en mît à la disposition de ses malades.

Les vœux de Parent ont été réalisés jusqu'à un certain point; car, depuis le mois de janvier de l'année 1837, la lactoline entre en partie dans le service alimentaire de plusieurs hôpitaux de la capitale. Il y a plus, le pharmacien en chef de l'Hôtel-Dieu, M. Bouchardat, a demandé expressément au conseil d'administration des hôpitaux qu'à défaut d'une vacherie appartenant aux hôpitaux, le service du lait fût entièrement fait au moyen de la lactoline. (Voyez les Annales d'hygiène et de médecine légale, juillet 1837, page 64.)

Il est facile en effet de se rendre compte des grands avantages qui doivent résulter de l'emploi d'un bon lait pour les malades. Ce n'est pas que, dans l'état actuel des choses, les hôpitaux soient plus mal servis que le reste de la population. Il n'est que trop vrai qu'à Paris, comme dans plusieurs autres grandes villes, le riche et le pauvre sont, à l'égard du lait, sur le pied de la plus parfaite égalité, c'est-à-dire que les uns et les autres n'ont à leur usage qu'un lait sophistiqué, par la raison que le lait ne se conservant pas, on ne peut l'obtenir que des lieux rapprochés du centre de consommation, et qu'il est prouvé que là il est constamment mauvais. En réduisant le lait en lactoline, on a le moyen de l'aller chercher dans les pays où il se produit le meilleur sans que pendant le voyage, et même longtemps après l'arrivée au lieu où il doit être consommé, il soit passible de la moindre altération.

J'insiste avec d'autant plus de confiance sur le lait, que comme je l'ai dit, c'est l'un des alimens les plus importans et les plus usités. Lorsque je communiquai au public, dans la Gazette de santé, les résultats que je viens de faire connaître, un des correspondans de ce journal m'écrivit une lettre dans laquelle il fit des réflexions très-judicieuses sur l'allaitement des enfans. C'est un point d'hygiène qui mérite d'être étudié, et les mères de famille me sauront gré de leur mettre sous les yeux les considérations suivantes du docteur Prosper Martin. En reproduisant sa lettre, c'est un grand sacrifice de modestie que je fais, car elle contient, à propos de la découverte, des éloges qui m'ont toujours paru exagérés.

« J'ai lu avec le plus vif intérêt, mon cher directeur, l'article sur le lait, inséré dans le dernier cahier de la Gazette de santé, et j'ai vivement applaudi à la découverte de la lactoline. C'est là vraiment de l'utilité, ou je ne m'y connais pas, et si messieurs

de l'Académie des sciences ne sont pas résolus à refuser tout encouragement aux applications usuelles, ils vous octroieront l'un des prix Monthyon. Hâtez-vous donc de vous mettre sur les rangs, si vous ne l'avez déjà fait, et traitez moins légèrement, je vous prie, une chose qui vous méritera, tôt ou tard, la reconnaissance publique. Songez aux bénédictions qui vous attendent de la part des médecins pour leurs malades, des mères pour leurs jeunes enfans, des navigateurs pour leurs voyages maritimes. Il y avait un aliment précieux, le premier, le type de tous les alimens, que la nature bienfaisante avait apprêté elle-même pour satisfaire aux premiers besoins de l'homme, pour fournir à ses organes naissans leurs premiers matériaux nutritifs, pour fortifier ses facultés débilitées par l'âge ou les maladies; mais, par une sorte de contradiction qui se présente assez fréquemment à nos yeux imparfaits, quand nous les appliquons à l'étude des causes finales, cet aliment si important, ce nectar liquide, une fois issu des vases ou la nature l'avait préparé, se décomposait, laissant séparer ses principes constituans, et nous, orgueilleux chimistes, nous n'avions à conserver que des débris; comme si la nature, jalouse d'un si grand bienfait, eût voulu nous en limiter l'usage. Aujourd'hui ce bienfait est permanent. Vous avez rendu praticable, en tous lieux, l'usage du lait des meilleurs pacages; vous pouvez verser dans toutes les coupes, selon le besoin ou le caprice, le lait de la Normandie ou des Alpes, de Larzac ou de Glocester. Et vous douteriez de la gratitude publique!!! Mais ce bienfait vaut au moins celui que nous rendit Parmentier en *inventant* (1) l'usage de la pomme de terre. Croyez-moi, comme lui, poursuivez votre tâche, et, quels que soient les obstacles que vous puissiez rencontrer dans la propagation de vos idées généreuses, que le bien que vous avez déjà opéré soit toujours pour vous un stimulant énergique.

» Mais cette lettre a un tout autre objet que de vous complimenter sur les résultats heureux de vos travaux : je veux traiter, pour vos lecteurs, un sujet bien digne de les intéresser; car, si tous ne sont pas pères, tous, du moins, aiment les enfans, ne serait-ce que pour obéir à la parole sublime : *Sinite parvulos*... Accordez-moi donc, je vous prie, quelques pages de la Gazette pour y consigner mes réflexions sur les alimens du jeune âge.

(1) *Inventant.* Le mot n'est pas de M. Prosper Martin. Pendant la révolution, la pomme de terre, qui avait déjà servi à combattre la disette, faillit devenir fatale à Parmentier; lors des élections populaires, il fut refusé dans les assemblées : « Ne lui donnez pas votre voix, criaient les orateurs; il ne nous ferait manger que des pommes de terre; *c'est lui qui les a inventées.* » (Voyez *Éloge de Parmentier*, par Silvestre, de l'Institut.)

» J'ai toujours pensé que la frêle constitution des citadins tenait à l'alimentation défectueuse à laquelle ils sont soumis dès leur naissance, encore plus qu'à l'air vicié qu'on respire dans les grandes villes. Lorsqu'une femme devient mère, elle n'a que trois partis à prendre relativement à son enfant : 1° ou bien elle l'allaite elle-même ; 2° ou bien elle le confie à une nourrice étrangère ; 3° ou bien encore elle lui fournit un allaitement artificiel. L'allaitement maternel est un peu plus usité que du temps de Rousseau, grâce à quelques phrases éloquentes de son Emile ; mais je tiens que, dans les villes populeuses, cet allaitement est cent fois moins avantageux à l'enfant qu'à la mère : celle-ci évite, en allaitant, toutes les causes de maladie qui proviennent de la suppression trop brusque du lait, tandis que l'enfant, lui, n'en retire qu'une nourriture pauvre, et reste soumis, de plus, à toutes les influences débilitantes qui agissent avec tant d'énergie sur une jeune organisation, loin de l'air vivifiant des campagnes. J'établis là, comme vous le voyez, une large exception au grand principe de Rousseau, et j'y attache assez de valeur pour croire qu'elle égale au moins l'importance de celle qu'il faut admettre, relativement aux jeunes mères d'une constitution débile, maladive ou empreinte de quelques uns de ces vices organiques qui, pour ne pas manifester actuellement leurs effets, n'en amènent pas moins, plus tard, une détérioration profonde de la santé, et la mort avant le temps. Je dirai donc à toutes les femmes qui ne peuvent pas habiter la campagne, comme à celles qui ne jouissent pas d'une santé excellente : vous ne devez pas allaiter vos enfans, sous peine d'en faire des *Parisiens* (or, tous ceux qui ont dépassé un rayon de cinquante lieues autour de la capitale connaissent le sens d'une pareille qualification, qui ne porte d'ailleurs que sur l'état physique individuel) (1).

» Je n'ai que peu de choses à dire touchant les nourrices étrangères, sinon que, par une conséquence évidente du principe que je viens de poser, celles que l'on amène à la ville pour en faire des nourrices sur lieu rentrent peu à peu dans la classe des jeunes mères qui ne peuvent pas aller habiter la campagne pour y allaiter leurs enfans. J'ai entendu, à Paris, le professeur Desormeaux, homme de conscience, d'étude et de travail, faire sur ce sujet, dans ses cours, des réflexions

(1) La qualification de *Parisien*, avec le sens qu'y attache M. Prosper Martin, comporte des exceptions très-nombreuses ; mais il n'en est pas moins vrai que, généralement parlant, les individus nés à Paris et élevés à Paris sont d'une complexion pauvre, dominée par un tempérament nerveux plus ou moins exalté. C'est un fait connu et signalé, surtout aux armées, que l'ardeur belliqueuse des Parisiens est en rapport inverse de leurs forces physiques.

très-justes : « La nourrice qui vient sur lieu, disait-il, doit » abandonner son ménage, sa famille, ses champs, ses habi- » tudes. Ce changement ne se fait pas sans regrets, et l'en- » nui qu'elle en éprouve influe plus qu'on ne pense sur les » qualités de son lait. Les gens de la campagne supportent » difficilement d'être enfermés dans les appartemens des » grandes villes, et les promenades qu'on permet à une nour- » rice, les occupations qu'on lui fournit, ne suffisent pas tou- » jours à la distraire dans son exil. Ce n'est jamais la femme d'un » cultivateur aisé qui se mettra nourrice sur lieu, ajoutait-il » encore ; il en résultera donc toujours pour votre nourrice un » changement fondamental, je ne dis pas seulement relative- » ment à la fatigue habituelle à laquelle cette femme était » soumise, mais encore à sa nourriture, qui, de végétale et » peu azotée qu'elle était, sera nécessairement beaucoup » plus animalisée et succulente. Le premier régime, combiné » avec la fatigue, lui convenait parfaitement, puisque c'est » grâce à sa fraîche santé que vous l'avez choisie et que vous » l'avez arrachée à son gros enfant; pouvez-vous croire que » le second, qui est tout l'opposé, n'exercera pas sur elle et » sur son lait une influence fâcheuse? etc., etc. »

» Je passe à l'allaitement artificiel ; je considère deux choses dans cet allaitement : la substance nutritive, et son mode d'administration à l'enfant. En principe, le lait seul peut remplacer le lait, et si l'on voulait pousser l'analogie le plus loin possible, il faudrait, parmi toutes les espèces de lait, choisir le lait de jument ou celui d'ânesse, comme étant dans leur composition les plus semblables au lait de femme. Mais les principes, depuis le commencement du monde, ont toujours cédé aux difficultés matérielles de l'application ; le combat entre la raison et la nécessité, entre le droit et le fait, est incessant dans l'humanité ; il semble que ce soit là une conséquence inévitable de l'opposition de nos deux natures, de ce contraste d'âme et de corps qui est notre essence, et qu'il n'est plus de bon ton de nier, quelque idée qu'on ait d'ailleurs sur les explications qu'en donnent les hommes. Au lieu de jument ou d'ânesse, on a donc pris une chèvre ou une vache ; il y avait plus de profit à faire avec ces animaux ; la chèvre coûte peu à nourrir ; on pourrait presque lui confier l'enfant, tant elle l'aime, tant elle prend plaisir à l'amuser avec ses barbiches. Pour ce qui est de la vache, lorsqu'elle ne fournit plus une quantité de lait suffisante au bénéfice de ses maîtres, on l'engraisse et on la vend au boucher ; ainsi va de nous et de nos serviteurs : l'intrigant caresse l'homme simple, le grand sourit au petit, le fort protége le faible, toujours en raison de l'avantage que chacun espère en retirer. Le profit obtenu, tout

changé : c'est le citron dont on exprime le jus et dont on rejette l'écorce.

» Au milieu des contes que les anciens nous ont faits touchant les qualités du lait de chèvre et les inclinations qu'il communique à ceux dont il forme la nourriture exclusive, il reste un fait certain, c'est que ce lait est plus excitant que celui de la vache, et que cette excitation va parfois jusqu'à causer des insomnies aux enfans dont la fibre est sèche et le système nerveux très-impressionnable. Les auteurs en ont tiré une conséquence que la raison des contraires justifierait à défaut de l'observation; c'est que, par ses qualités excitantes, le lait de chèvre doit convenir merveilleusement aux enfans nés de parens lymphatiques et ayant eu, dans leur jeune âge, des tumeurs glanduleuses au cou et aux aisselles. Cela est, je vous assure; il n'y a que des chèvres à Cabrières et aux environs; or, malgré la profondeur des vallées, l'encaissement des habitations, le régime alimentaire détestable auquel les enfans sont livrés, et une ignorance ou une incurie complète touchant les causes les plus évidentes de maladie, je suis encore à trouver un enfant scrophuleux. Puisque votre théorie de la conservation du lait peut être appliquée à toutes les espèces, ne dédaignez pas cette observation dans la pratique; conseillez sérieusement à M. Gallais de préparer de la lactoline de chèvre, et assurez-le qu'il rendra par là un éminent service aux enfans nés de parens strumeux.

» Selon les auteurs aussi, le lait de vache a des propriétés opposées, il stimule moins vivement le système nerveux : « Les » enfans que l'on nourrit avec le lait de vache, dit expressé- » ment M. Gardien, sont lents. » Je crois cette opinion exagérée; néanmoins je conseillerais volontiers, et comme régime prophylactique, le lait de vache pour toute nourriture aux enfans d'un tempérament sec et nerveux, sans y attacher pour cela la même importance qu'au lait de chèvre administré dans le but de produire un effet contraire. Je n'ai, du reste, à cet égard, aucune pratique; l'absence des vaches dans le canton que j'habite m'interdit les preuves que je pourrais chercher dans l'observation pour appuyer mon sentiment.

» Il importait à l'objet de cette lettre de rappeler tous ces faits et les principes qu'ils servent à fonder. Le lait donc, le bon lait, celui qu'on obtient d'un animal sain et bien nourri, est le seul aliment qui convienne à l'enfant qui vient de naître, lorsque par un motif ou par un autre, le sein d'une femme lui est refusé, et rien ne peut remplacer complètement ce liquide; les bouillies, les panades, les émulsions, les bouillons et toutes ces préparations plus ou moins légères qu'on s'applique à confectionner pour le premier âge sont presque toujours choses

intempestives et doivent être mises au rang des causes nombreuses de maladies qui moissonnent tant d'enfans dans cette première période de la vie, qui finit à la seconde dentition. Mais ne croyez pas non plus que le lait lui-même soit d'une administration facile, et par conséquent toujours heureuse; et en voici une raison entre mille : à l'issue de la mamelle qui le fournit, le lait est une émulsion parfaite ; les trois substances qui le composent sont dans un état d'union intime, de laquelle résulte un ensemble doué de propriétés nutritives qu'on ne rencontre dans aucune autre substance de la nature. Si vous le laissez en repos, même pour peu de temps, tous ses élémens tendent à une séparation prompte et irrévocable; la crême, s'élève immédiatement, vient surnager comme l'huile ou un corps gras, tandis que les parties salines, restant unies à l'eau, se précipitent peu à peu au fond du vase ; quand cette séparation a commencé, ne croyez pas qu'il suffise d'agiter le tout pour reconstituer l'émulsion ; ce n'est plus qu'un mélange imparfait que vous opérez de la sorte, et qui a perdu, en grande partie, la propriété d'assimilation facile qui faisait le principal et le plus précieux mérite du liquide primitif. Le lait reposé est donc toujours un lait plus ou moins altéré ; étonnez-vous, après cela, de ne pas retirer constamment de bons effets de son usage. Si vous puisez à la partie supérieure du vase, si vous l'*écrêmez*, comme on dit, vous avez un aliment savoureux, mais gras et plus ou moins épais, qui pèse sur l'estomac et qui devient peu facile à digérer par les personnes délicates. Si vous prenez au fond, vous n'avez en quelque sorte qu'un amalgame d'eau et de sel, qui débilite les organes digestifs, qui irrite le tube intestinal, qui détermine des coliques, et qui, finalement, produit une purgation véritable. Tous ces effets s'observent chez des personnes qui sont dans la force de l'âge et dans le plus parfait état de santé; voudriez-vous qu'il en fût autrement chez l'enfant qui vient de naître? On vous dit, vous lisez, tous les praticiens vous affirment, que quand une personne veut se mettre à l'usage du lait pour aliment principal, le lait l'éprouve, l'estomac a besoin de s'y habituer comme à une nourriture étrange et indigeste ; j'ai été toujours surpris qu'on n'en eût pas recherché la raison, qu'on ne se fût pas demandé par quelle anomalie cette substance si parfaitement nutritive, quand nos organes digestifs étaient à peine formés, cette nourriture si merveilleusement assimilable que chacune de ses molécules est, pour ainsi dire, apte à se transformer instantanément, et sans efforts digestifs, en notre sang, notre chair et nos os, par quelle anomalie, dis-je, un pareil aliment, le plus parfait de tous les alimens, ne formait plus pour nous, dans l'âge mûr, qu'une préparation comme

une autre, facile à digérer par des estomacs robustes, indigeste et nuisible à des gens délicats. Cette raison, je viens de vous la dire, là comme ailleurs, elle est dans la nature des choses.

» J'aurais bien des observations à faire sur le mode d'administration du lait dans l'allaitement artificiel; mais je dois me borner. Le vice capital des biberons, dont on fait grand bruit, ne consiste que dans le plus ou moins de difficulté que l'enfant peut avoir à en extraire le lait par la succion. Que ces instrumens soient en cristal ou en grès, que leur bout soit en éponge ou en caoutchouc, en liége ou en pis de vache (et c'est à mon sens une grande niaiserie de sage-femme qu'un bout en pis de vache), n'importe ; ce qui appelle surtout l'attention dans le biberon, c'est l'aliment qui doit y être contenu. Je viens de dire combien l'altération de cet aliment était facile; mais cette altération primitive et résultant de l'intervalle obligé qui a lieu entre la traite du lait et son emploi, n'est pas la seule. J'ai vu à Paris comment se pratiquent les allaitemens artificiels chez des gens entichés d'un pareil mode de nourriture et incapables d'en discerner les inconvéniens, et par conséquent d'en éloigner les dangers. Communément on fait le matin la provision du lait pour toute la journée, et vous savez quel lait, vous l'avez dit dans votre article ; c'est le lait d'un animal toujours enfermé dans son étable, mal en santé, phthisique; et quand on le tire de la campagne, c'est du lait fouetté, mousseux comme le blanc d'œuf avec lequel il est souvent mêlé, et doublement altéré dans sa composition intime par le voyage et par le repos. Ceux qui y apportent le plus de soin font une seconde provision le soir; mais, dans tous les cas, comme il faut maintenir le liquide à un degré de chaleur tempéré pour le donner à l'enfant, on place le vase qui le contient devant un feu doux ou sur une veilleuse, et le lait se trouve ainsi, sans qu'on s'en doute, dans des conditions nouvelles encore plus favorables à sa prompte décomposition. Aussi, qu'arrive-t-il de là? c'est que l'enfant vient toujours mal dans les premiers jours de sa naissance; il pousse des vagissemens continuels ; on dirait qu'il a plus de peine à vivre que les petits de nos animaux domestiques qui naissent autour du foyer ; il n'en est rien pourtant; car ils ne sont en naissant ni mieux constitués que lui, ni entourés de plus de soins par leur mère. Ce qui manque à l'enfant, c'est une nourriture appropriée à son jeune estomac : privé du lait de sa mère, il ne digérera bien l'aliment par lequel on voudra le remplacer, que quand ses organes, tout faibles qu'ils sont, en auront contracté l'habitude. Mais cette habitude d'une substance que l'on croit bonne et qui est détestable, ne remédie pas à

tout, tant s'en faut, car peu de jours se passent, et déjà il faut recourir aux bouillies, aux panades, aux bouillons, aux biscotes, aux fécules de toute espèce, en un mot, à l'emploi de tous ces amalgames nutritifs qui sont la cause la moins contestée de l'empâtement des organes abdominaux et de la bouffissure de la majorité des enfans des grandes villes.

» Vous avez lu en souriant, j'en suis sûr, les complimens que je vous fais au commencement de cette lettre, et vous les avez pris sans doute pour ces témoignagnes ordinaires d'affection que l'on se donne mutuellement entre amis, et qui deviennent d'autant plus empressés que l'absence a été plus longue ou que le silence a duré plus longtemps. Eh bien! vous vous êtes trompé ; en vous félicitant à propos de la lactoline, j'étais plus pénétré d'admiration de la découverte que de l'amitié qui m'attache à vous. Je vous le dis sincèrement, c'est tout une révolution que vous avez faite là, une révolution dans l'empire de la *Bromatologie* (comme dirait M. Rostan, inventeur glorieux, je crois, de ce mot inutile) ; et toutes ces idées qui me sont revenues touchant l'alimentation des enfans, me rappellent, avec une vivacité nouvelle, les impressions que j'ai reçues, et redoubleraient à mes yeux, s'il était possible, l'importance de vos travaux actuels. Vous êtes dans la bonne voie, soyez-en sûr, dans la voie de Parmentier : *Sic itur ad astra!* et, n'en rougissez pas, ce n'est pas là une gloire à gêner votre modestie. Des populations innombrables se nourrissent aujourd'hui de pommes de terre, et le nom de Parmentier est à peine connu de quelques savans ; il ne s'agit donc pas de détrôner la renommée d'Alexandre ou de César. Vous êtes dans la bonne voie, je le répète, non pas seulement sous le rapport de l'utilité actuelle, immédiate, des travaux, mais encore sous le rapport de la science, et je me hâte de prouver mon assertion.... »

Après avoir indiqué les principes immédiats des substances alimentaires, tels que la chimie a pu les distinguer, il nous reste à parler de chacune de ces substances dans leur état naturel.

Alimens tirés du règne animal.

Du *bœuf*. Presque toutes les parties de cet animal sont propres à l'alimentation. Lorsqu'il est parvenu à son entier développement, il est peu de viandes qui jouissent d'une plus grande puissance nutritive. L'Auvergne et la Normandie fournissent les meilleurs ; mais, comme dit très-bien un illustre gastronome, dans le lieu de leur naissance ils ne sont pas comparables à ce qu'ils deviennent à Paris. Semblables à ces jeunes gens stupides, dont l'esprit ne se forme et ne se développe qu'en voyageant, ces succulentes bêtes ont besoin d'arriver dans la

capitale pour acquérir le complément de leur mérite. Dans ce long trajet, leur graisse se fond, s'identifie avec leur chair, et lui donne un degré de bonté qu'elle n'aurait jamais acquis dans sa patrie. Ce n'est pas pour eux qu'un poète a dit :

> Rarement à courir le monde
> On devient plus homme *de bien*.

La partie la meilleure du bœuf, la plus féconde en sucs nourriciers, est sans contredit l'aloyau, qu'il faut manger à l'anglaise, c'est-à-dire rôti de manière à ne pas être sec, et assaisonné d'une sauce légèrement stimulante, agréablement relevée avec des anchois ou des câpres.

Du *mouton*. Cet animal peut seul remplacer le bœuf, auquel il est cependant inférieur pour les qualités nutritives. Il n'est bon que lorsqu'il est parvenu à l'âge adulte, et ne doit point être mangé avant d'avoir atteint sa cinquième année. Ceux qui paissent dans des lieux secs, ou sur les bords de la mer, sont les plus succulens, et de tout point préférables aux autres. Les meilleurs sont élevés dans les Ardennes, à Cobourg ; ceux qu'à Paris on nomme de Présalé, sont aussi très-estimables. Mais c'est dans le midi de la France que le mouton est supérieur, et de tous les moutons du midi, ceux d'Arles sont les plus parfaits.

« Le gigot de mouton, dit Grimod de La Reynière, dont l'opinion à cet égard ne saurait être contredite par les plus rigides observateurs des lois de l'hygiène, le gigot de mouton, quoique vulgaire, n'en est pas moins un manger nutritif et succulent, surtout si on l'a laissé mortifier et s'il est sanguinolent; car alors il conserve tout à la fois son goût, sa tendreté et sa succulence : c'est dire assez qu'il ne doit pas être trop cuit pour être mangé dans toute sa gloire, de longs ruisseaux de jus doivent sortir de ses flancs, lorsqu'on le dépèce, et ses tranches minces et d'un beau rouge incarnat seront alors délicieusement savourées par le palais avant de fournir aux estomacs les plus délâbrés un aliment aussi salutaire que solide. » La côtelette mérite encore plus d'éloges, et quel beau jour que celui où les médecins la permettent à un convalescent !

Du *cochon*. Les gourmands ne savent plus comment préconiser les vertus culinaires de ce roi des animaux immondes, comme on l'appelle dans la périphrase classique, et pourtant il n'est point de viande plus malsaine et plus difficile à digérer que celle qu'il fournit ; sa chair dense et serrée résiste avec une certaine opiniâtreté aux forces gastriques, lors même qu'elle a été longtemps macérée et attendrie par la salaison.

Les jambons de Mayence sont très-estimés; mais ils ne sont point comparables à ceux de Bayonne et de l'Estramadure, parce que les cochons qui fournissent ces derniers sont soigneusement engraissés avec des glands doux qui donnent à

leur chair beaucoup de finesse, et un goût infiniment agréable. Mais quel que soit le pays où le cochon ait été élevé, quelques préparations que l'on fasse subir à sa chair, il n'en fournit pas moins un aliment très-indigeste. Mangé à l'état frais ou salé, en côtetette ou en jambon, en saucisse ou en cervelas, il est presque toujours le principe des plus graves indigestions qui puissent affecter un estomac délicat. On peut en dire autant du sanglier, quoique l'arôme particulier dont ce gibier de roi est pénétré le rende plus facile à digérer et plus agréable pour certaines personnes.

Dans les plus grandes villes, où la consommation de la chair des animaux dont nous venons de parler est fort considérable, la police ne saurait entourer de trop de surveillance les étaux et les boutiques des marchands qui les débitent, ainsi que les lieux où on les abat. On a trouvé les lois de Moïse trop sévères en ce qui concerne l'alimentation ; il est certain, cependant, que rien ne contribue plus à faire naître des maladies que l'usage de viandes fournies par des animaux qui n'étaient point, quand on les a tués, dans un état parfait de santé. Comme le bœuf et le mouton viennent loin de la capitale, et que, pour en tirer un plus grand prix, les herbagers se hâtent de les y faire arriver promptement, afin qu'ils ne perdent pas pendant la route la graisse qu'on leur a fait acquérir à force de soins, il arrive souvent que ces animaux sont ce qu'on appelle *surmenés*, lorsqu'ils sont parvenus au terme de leur voyage. La rapidité de leur marche enflamme leur sang et fait naître en eux une fièvre qui rend leur chair extrêmement malsaine. Que de bouchers ont contracté des charbons et des pustules malignes par le simple contact du sang des bœufs surmenés ! L'usage de cette viande doit donc être sévèrement interdit, et les consommateurs ne doivent accorder une entière confiance aux bouchers qu'après s'être bien convaincus qu'ils livrent toujours à la consommation des viandes bien saines (1).

Nous en dirons autant de la charcuterie. Quoique certains médecins pensent que les cochons *ladres* ne sont point nuisibles, nous sommes bien loin de croire qu'ils aient entièrement

(1) Dans un mémoire fort bien fait sur l'hygiène des hôpitaux, M. Bouchardat, pharmacien en chef de l'Hôtel-Dieu, parle d'une autre espèce d'avarie pour les viandes de boucherie, « une autre terminaison (de la vie des vaches), qui est très-ordinaire, et qui règne épidémiquement dans plusieurs laiteries. Ce sont les tubercules des poumons ; les vaches maigrissent alors d'une manière très-rapide, après avoir d'abord engraissé ; elles ne tardent point à succomber ; mais les nourrisseurs devancent cette époque et les *vendent aux bouchers*, qui trouvent toujours moyen de les débiter, quoique les réglemens de police s'opposent formellement à la vente d'une viande d'une aussi mauvaise qualité. (Voyez *Annales d'hygiène*, cahier de juillet 1837.)

raison, et nous aimons mieux, sinon adopter tout-à-fait le sentiment de Moïse sur ces animaux, du moins conseiller de n'en admettre sur les tables qu'après avoir acquis la conviction que leur viande n'est point parsemée d'hydatides. Quand ces animaux sont malades, aucune préparation ne saurait diminuer leurs propriétés malfaisantes, et il ne faut pas croire qu'il suffise de les fumer ou de les saler pour en rendre l'usage innocent.

Veau, *agneau*, *chevreau*, *cochon de lait* et *marcassin*. Les détails dans lesquels nous sommes entrés ci-dessus nous dispensent de consacrer un article spécial à ces viandes considérées comme alimens. Elles ne contiennent point d'osmazome, et la grande viscosité à laquelle elles doivent des propriétés laxatives incontestables les rend peu digestives. Il arrive souvent que les estomacs délicats ne peuvent parvenir à en digérer la plus petite quantité.

Du *gibier*. Nous avons déjà parlé du sanglier : le daim, le chevreuil, le lièvre, ont la chair noire, pénétrée d'osmazome, et par conséquent très-nourrissante ; mais un usage trop exclusif la rend par cela même dangereuse pour les estomacs affaiblis par une longue maladie. Peut-être devrions-nous ranger dans une exception la chair du lièvre, qui présente en réalité un mets savoureux et facile à digérer, et qui est moins ferme et moins pesante que les autres viandes noires. La chair du lapin est plus blanche ; elle est aussi plus tendre et plus succulente que celle du lièvre. On pense bien que nous ne parlons ici que du lapin sauvage, de celui qui ne compose ses repas que de thym, de marjolaine, de serpolet et des autres huiles odoriférantes qui parfument agréablement sa chair.

Des *oiseaux*. Nous nous contenterons d'énumérer les individus de cette classe qui fournissent des matériaux précieux pour l'alimentation. Il serait trop long d'entrer dans des détails particuliers sur chacun d'eux.

Parmi les volailles de basse-cour, en tenant compte de leur âge comme mesure de la dureté ou de la finesse de leurs fibres, l'oie d'abord, et le canard ensuite, conviennent peu aux estomacs qui ne sont pas robustes ; viennent ensuite le dindon, le pigeon et le poulet, qui est la volaille la plus tendre et la plus succulente, lorsqu'elle a été engraissée convenablement.

La préparation connue sous le nom de *foie gras* est aussi indigeste qu'elle est délicate, et, par le temps qui court, les pâtés de Strasbourg et de Toulouse sont le principe du plus grand nombre d'indigestions. On sait de quelle manière on obtient ces sortes de foies ; les anciens en étaient très-friands, et ce fut le consul Métellus qui enseigna l'art d'engraisser le foie des oies avec de la pâtée au lait et aux figues, nourriture dis-

tinguée et parfaitement assortie à la dignité de ces oiseaux sauveurs du Capitole.

Parmi les oiseaux indépendans, d'un usage plus répandu, nous citerons seulement le faisan, la perdrix, la caille, les bécasses, les alouettes, les grives, les ortolans et les bec-figues.

La chair du faisan est très-recherchée, elle contient beaucoup d'osmazome ; mais il faut qu'elle éprouve un commencement de décomposition pour jouir de toute sa saveur et pour développer le parfum qui lui est propre, et qui rend cet oiseau si cher aux gastronomes. Si on le mange avant ce temps, a dit un professeur, il n'est ni aussi délicat qu'un poulet, ni aussi parfumé qu'une caille. Voilà pourquoi les personnes qui ont de la répugnance pour les viandes faisandées ne tiennent pas cet oiseau royal en grande estime.

La perdrix et la caille sont recherchées avec raison : l'une plus ferme, plus savoureuse, l'autre plus délicate et plus tendre. A Paris on mange des cailles en tout temps ; pour apprécier toute sa valeur, il faut la chasser dans le Midi et dans les vignes. La chair des alouettes et celle des grives peuvent être rangées, avec un mérite différent, dans la même catégorie. Lorsque les grives se sont engraissées avec le raisin ou les baies de genièvre, elles fournissent un aliment très-salutaire et très-parfumé. Les ortolans, pas trop gras, et les bec-figues, sont les plus délicats, les plus nourrissans et les moins indigestes des petits oiseaux ; mais le bec-figue n'est pas le rouge-gorge. Il n'y a que les restaurateurs de Paris qui confondent ces deux espèces.

Les oiseaux aquatiques, rangés par les anciens religieux au nombre des poissons, fournissent une viande noire fortement animalisée et qui ne devait pas remplir le but que les fondateurs de monastères avaient sans doute en vue en privant les moines de l'usage des viandes.

Des *poissons*. De tout temps on a attribué au poisson des propriétés aphrodisiaques, parce qu'on a cru remarquer que les peuples qui habitent les côtes maritimes sont très-féconds.

La chimie, en recherchant les élémens qui composent la chair du poisson, y a découvert une grande quantité de phosphore qui se trouve tout formé dans les laitances ; or, si l'on adopte l'idée que le poisson est réellement aphrodisiaque, la raison de cette vertu se trouve expliquée par la présence du phosphore.

Il en est des poissons comme des autres substances alimentaires dont nous avons parlé : les uns sont tendres, faciles à digérer et en même temps assez nourrissans ; les autres ont une chair ferme, indigeste et presque insalubre.

En général, le poisson doit être mangé très-frais ; il n'y a

que la raie qui puisse être attendue pendant deux ou trois jours, parce que sa chair ferme et compacte ne pourrait point être domptée par les puissances gastriques sans avoir subi un commencement de macération. Quant aux autres espèces, elles se transforment en véritables poisons lorsqu'elles sont livrées au consommateur dans un état même très-léger de décomposition. A cet égard la surveillance doit être d'autant plus sévère que le poisson se putréfie plus aisément que la viande des autres animaux. Beaucoup de fièvres de mauvais caractère n'ont souvent pas d'autre cause que leur usage. On doit s'en abstenir surtout dans les mois d'avril et de mai, époque pendant laquelle le poisson fraie.

Le poisson fumé, salé ou mariné n'est pas moins nuisible, lorsque sa préparation a été négligée. Il est positif, par exemple, que le hareng salé ou fumé que l'on prépare à la hâte après la pêche, peut donner lieu aux plus funestes accidens. Comme la consommation est loin d'être en rapport avec la quantité qui en est livrée au commerce, il arrive souvent qu'on est obligé de le conserver pendant deux ou trois ans; alors il contracte un goût de rancidité, d'âcreté et même de fétidité singulièrement nuisible aux classes inférieures qui l'achètent à cause du bas prix auquel il leur est livré. On peut en dire autant de la morue salée que beaucoup de marchands ne font pas difficulté de tremper dans une forte eau de chaux, pour la rendre plus tendre et lui donner un aspect plus agréable.

Mais lorsqu'on le mange peu de temps après l'avoir pêché, le poisson est un aliment à la fois sain, délicat, et que les estomacs les plus faibles digèrent avec assez de facilité. Il y a néanmoins quelques exceptions que nous allons faire connaître, en parcourant rapidement les espèces qui sont en honneur dans nos cuisines.

Nous placerons en première ligne le turbot, que sa majestueuse amplitude et la délicatesse de sa chair ont fait surnommer le faisan de la mer. C'est un mets des plus fins, très-facile à digérer. Nous n'en dirons pas autant de l'esturgeon, quoiqu'il soit très-estimé, sans doute à cause de sa rareté. La sole, la limande, le carrelet, le merlan, présentent aussi des ressources précieuses pour les estomacs faibles qu'une trop forte nourriture incommoderait. Viennent ensuite les poissons de rivière, tels que la carpe, le brochet, que bien des personnes trouvent pesant; enfin l'éperlan et les goujons, qui peuvent convenir à tout le monde.

Quant à l'anguille et à la lamproie, que les Romains aimaient tant, ce sont des poissons trop onctueux et trop gras pour qu'ils puissent être facilement saisis par les forces gastriques; aussi, peu d'estomacs les digèrent-ils facilement.

La Méditerranée fournit aussi une espèce de poisson d'une extrême délicatesse, et d'une saveur exquise lorsqu'il est frais : c'est la sardine, dont on ne peut se faire une juste idée par celles qu'on envoie à Paris, où elles commencent à être en honneur. On l'estime surtout quand on l'a fait frire dans l'huile avant de l'expédier. Les sardines de l'Océan sont beaucoup moins délicates.

La truite mérite complétement la haute considération dont elle jouit parmi les gourmands, et la légèreté, la délicatesse de sa chair en font un aliment digne d'être recherché. Les truites me rappellent un des épisodes les plus intéressans de mon dernier voyage dans le midi de la France.

On ne passe jamais à Avignon sans aller visiter Vaucluse. C'est un plaisir dont je ne voulus pas me priver. Nous partîmes donc le lendemain de notre arrivée, à cinq heures du matin, dans une bonne calèche, pour cette fontaine, qui n'avait pas besoin des vers de Pétrarque pour obtenir de la célébrité. Nous étions trois : mon compatriote et mon ami M. Alliez, un industriel alsacien d'un âge mûr, et moi. La campagne, autour d'Avignon, est arrosée par une infinité de cours d'eau qui font la fertilité et la richesse du pays. A deux lieues de la ville on monte une côte du haut de laquelle on jouit d'un superbe coup d'œil. En se tournant vers Avignon, on a, à sa droite, Orange, assis en amphithéâtre sur le sommet d'un coteau ; à la gauche une plaine immense qui va aboutir à Arles et à la mer. Derrière soi la scène change ; c'est un vallon borné par une chaîne de montagnes, dont le point culminant est le mont Ventoux au front sourcilleux et blanchi par la neige. Vers le milieu de cette chaîne, qui va toujours en s'inclinant, on aperçoit au loin, à quatre lieues environ, une espèce de ravin, un déchirement, profond, qui semble, même à cette distance, ce qu'il est en réalité, le résultat d'un effort souterrain qui aurait soulevé le flanc septentrional de la montagne pour donner issue à quelque éruption. C'est là la fontaine. On y arrive à travers une vallée qui n'est ni moins riche ni moins variée que celle d'Avignon. A l'extrémité de cette vallée, le chemin devient tortueux, forcé qu'il est de suivre les sinuosités des mamelons inférieurs de la chaîne. On monte légèrement en avant, et l'on rencontre de temps à autre une petite rivière, la Sorgue, qui tire toutes ses eaux de la fontaine, quoiqu'elle n'en ait pas conservé le nom. Enfin, après plusieurs détours, on arrive à un petit village, juste au pied d'une colonne de la plus petite apparence, sur le piédestal de laquelle on a inscrit le nom de Pétrarque. C'est le village de Vaucluse dont la Sorgue baigne les murs. Là l'eau ne coule plus dans un lit profond ; des masses de rochers en brisent le

courant et le convertissent en cascades de l'effet le plus pittoresque. En remontant ce courant jusqu'à cinq ou six cents pas du village, on se trouve acculé contre le déchirement de la montagne dont il a été question ci-dessus.

Le rocher est coupé à pic et creusé dans sa partie inférieure en voûte demi-circulaire; l'eau sort de cette excavation avec un léger frémissement, à la façon d'un liquide qui va bouillir. Ce côté du rocher regarde le nord; il est perpendiculaire et beaucoup plus élevé que les tours de Notre-Dame de Paris. L'eau est limpide, claire, et malgré le reflet rougeâtre du rocher, elle présente une couleur vert d'eau des plus tranchées et des plus franches, telle enfin que je ne l'ai vue nulle part avec autant d'intensité qu'en cet endroit. Au niveau de l'eau, sur le flanc du déchirement, en face du spectateur et dans des points inaccessibles, on voit trois figuiers sauvages dont les oiseaux seuls peuvent goûter les fruits. Un petit saule pleureur a pris racine du côté apposé à celui sur lequel règne le sentier qui mène à la source, et contre les habitudes de sa nature, le feuillage de l'arbre s'incline, non vers l'eau qui est à ses pieds, mais vers les lieux éclairés par le soleil, dans l'espoir, sans doute, qu'un rayon de cet astre, qui n'a jamais lui sur la fontaine, viendra tomber sur lui.

En quittant le bassin pour suivre le torrent qui commence à prendre le nom de Sorgue, on voit l'eau jaillir avec effort et beaucoup d'écume en huit ou dix endroits, à travers les rochers et les cailloux qui sont sur la rive droite. On dirait que le réservoir qui en retient les flots se fendille pour lui donner passage, et que ses parois ne sauraient tarder à être entraînées dans une prochaine irruption. Il y a loin, comme on voit, de la nymphe échevelée et impétueuse du Vaucluse à ces timides naïades versant nonchalamment de leur urne prudente de maigres filets d'eau. C'est toujours l'onde pure, mais ce n'est pas le miroir tranquille d'Amaryllis. On a appelé cette fontaine un volcan d'eau; le mot volcan ne peint que très-faiblement l'idée qu'on se fait de la chose en la voyant; la source, en effet, a vomi des rochers énormes, et l'on a jamais pu en sonder la profondeur.

Nous avions le projet de revenir dîner à Avignon; mais, M. Alliez ayant manifesté le désir de prendre quelque chose, nous entrâmes dans l'auberge du village pour y demander un peu de lait. Pendant qu'on nous l'apprêtait, j'avise une servante ayant à sa main une assiette d'écrevisses d'une belle grosseur. — Des écrevisses de Vaucluse! en avez-vous d'autres? m'écriai-je en courant vers la cuisine, qu'on nous les serve en attendant le lait; et je reviens tranquillement à la salle à manger, me félicitant de ce hasard comme d'une bonne

fortune ; car je me rappelais le plaisir que j'avais éprouvé deux années avant en mangeant avec profusion à Clamanges de ces écrevisses qui foisonnent dans les ruisseaux crétacés de la Champagne pouilleuse. Celles de Vaucluse ne leur cédaient en rien. Mais en face de nous un autre visiteur était aux prises avec une truite de la longueur de mon avant-bras. Et moi de dire aussitôt : — Y a-t-il encore des truites? faites cuire la plus grosse et que nous la mangions. Puis, que nous donnerez-vous a boire? Die n'est pas loin d'ici. Avez-vous de la clairette de Die? — Oui, monsieur. — Donnez-nous de la clairette, et reprenez votre lait..... Après une première truite, il nous en fallut une seconde, et après la seconde encore des écrevisses, et tout cela sous prétexte de prendre une tasse de lait. La clairette de Die se trouva du meilleur cru ; de sorte qu'à l'imprévu du lieu du repas se joignit pour nous l'imprévu des choses excellentes qui nous furent servies et qui avaient un prix réel tiré de leur qualité même encore plus que de notre appétit.

Nous étions de retour à Avignon à sept heures du soir; mais l'un de nous avait éprouvé un malheur. Au lieu de manger frugalement des écrevisses et des truites et de boire de la clairette de Die, notre compagnon l'industriel avait été séduit par le vin de Ledenon que l'hôte nous avait offert. Ledenon est un excellent cru; mais son produit est fumeux et chaud, de sorte que la tête de M. R..... n'eut pas de peine à être embarrassée par les trois ou quatre libations qu'il fit. Et c'est chose singulière comme deux verres de nos vins du midi suffisent aisément à troubler la raison des plus fameux buveurs de bière et de brandy. Ces Hollandais obèses, qu'on prendrait pour des tonneaux de *gin* tant ils réalisent les caricatures de Rabelais, n'y résistent pas mieux; une libation de vin du cru les transforme en vieux Silènes; leurs yeux se troublent, leur langue babillarde s'épaissit, leurs lèvres pendent et sourient avec un air de satisfaction stupide ; leurs jambes fléchissent sous le poids du corps, leur tête branle sur la nuque ; il leur faut invoquer Morphée pour réparer le désordre dont Bacchus les tient accablés.

Les truites du lac de Genève sont celles qu'on estime le plus ; mais que de localités en France qui en fournissent d'aussi bonnes et que les gourmands n'ont pas l'occasion d'apprécier! Telles sont celles de Vaucluse, de l'Hérault à Saint-Guilhem, et de Palluel en Normandie, dont on vante la finesse et surtout la grosseur.

La carpe est aussi un excellent poisson ; mais ses nombreuses arêtes le rendent difficile à manier, ce qui est un inconvénient pour les gourmands maladroits. Je ne connais rien

d'aussi délicat dans sa simplicité qu'un sauté de laitances de carpe relevé de quelques truffes émincées. Notre directeur, M. Guérin-Méneville, en ignorait la valeur, lorsqu'un jour, au Rocher-de-Cancale, j'eus le plaisir de signaler cet objet d'histoire naturelle à son attention ; il prit part à ce nouveau genre d'étude dans lequel notre ami M. Martin Saint-Ange était encore notre collaborateur.

Que dirons-nous, ou plutôt que ne dirons-nous pas des huîtres? Elles contiennent une certaine quantité de gélatine et beaucoup d'osmazome, deux principes que les chimistes regardent comme les plus réparateurs. Mais ce que l'analyse chimique n'explique pas, c'est la raison de leur saveur exquise, de leur délicatesse extrême, et de la facilité avec laquelle elles se digèrent, tout en ouvrant l'appétit et préparant l'estomac à recevoir des substances plus nourrissantes. Je regarde depuis long-temps les huîtres comme le meilleur aliment qui puisse être offert à des convalescens. Elles rappellent l'appétit et stimulent légèrement les organes digestifs devenus paresseux ; mais il faut les manger bien fraîches, crues et baignantes dans une eau limpide. Anathème, cent fois anathème aux barbares qui les font cuire, fussent-ils d'ailleurs les plus renommés entre les gastronomes !

On aurait tort de croire, comme le prétendent quelques amateurs, que le lait favorise la digestion de ce mollusque, et qu'une soupe au lait suffit pour en dissoudre plusieurs cloyères. Qu'on accorde cette propriété au vin blanc, à la bonne heure, et encore le vin blanc n'agit point dans ce cas par une vertu spécifique, mais par ses propriétés stimulantes qui se manifestent dans l'estomac avec les huîtres comme avec toute espèce d'aliment. Pour ce qui est du lait, qu'on sache bien qu'il n'ajoute rien aux forces gastriques en ce qui concerne la digestion des huîtres; une indigestion d'huîtres est une indigestion comme une autre, et le lait réuni de toutes les vaches de la Normandie ne saurait en arrêter les effets.

On estime à bon droit les écrevisses d'eau douce ; elles se digèrent facilement ; mais leur vertu excitante doit les rendre redoutables aux personnes d'une complexion nerveuse et délicate. Les écrevisses de mer et les langoustes, dont on a fait de tout temps une grande consommation, sont plus pénibles à digérer et beaucoup moins délicates.

Alimens tirés du règne végétal.

Avant d'aller plus loin, un mot de préambule. En voyant la manière dont je viens de traiter les alimens tirés du règne animal, plus d'un lecteur sérieux s'étonne et fait la moue. Qu'est-ce à dire ? faut-il donc que la science ait toujours le front sou-

cieux et l'esprit tendu vers les recherches spéculatives ou concentré dans l'étude des faits généraux ? Lui est-il défendu de se présenter dans le monde avec le sourire sur les lèvres et la gaîté dans le cœur ? et sa dignité sera-t-elle compromise quand il lui arrivera parfois de prendre une allure dégagée et cet air simple et naturel qui plaît tant quand on le rencontre chez les gens de bonne maison ? Non, non, la science est fille de Jupiter, et comme son père il est bon qu'elle quitte de temps en temps les hauteurs de l'empyrée pour se manifester aux humbles mortels. Pourquoi voulez-vous qu'elle soit bourrue, ennuyeuse, inabordable ? Ne serait-ce pas le moyen de la rendre stérile, comme elle reste si mal à propos entre les mains de beaucoup de ses plus zélés serviteurs ?

Mais ici qu'on me permette une digression. Il y a quatre ans environ, le docteur Roques publia sur l'histoire des champignons un fort bon livre, livre dans lequel il consigna quelques réflexions très-spirituelles sur la cuisine et la gastronomie. Cette œuvre tomba entre les mains de messieurs de l'Institut. Les savans purs, les savans à brûle-pourpoint, ceux-là surtout qui ont la mine renfrognée, qui passent leur temps à compter les poils d'une feuille, et qui établiraient volontiers une discussion sur la forme d'un haricot ; ces savans, dis-je, s'avisèrent de remarquer que dans ce livre de botanique spécialement consacré à l'étude des champignons, il avait osé parler d'une sauce aux truffes. Quel scandale ! Heureusement pour le docteur Roques, M. de Mirbel ne fut point de leur avis ; car dans un rapport fort bien fait, cet académicien, doué d'un esprit fin et délicat, fit un grand éloge et de l'ouvrage et de l'auteur. Aujourd'hui le même auteur publie un nouveau traité des plantes usuelles, et, chose inouïe ! malgré la réprobatiou des savans dont nous venons de parler, et fort des éloges de M. de Mirbel, lorsqu'il rencontre une plante alimentaire, il n'a garde de négliger les considérations que sa longue expérience médicale lui a suggérées touchant l'usage économique de cette plante ; car il regarde avec raison l'étude des alimens et de leur préparation comme l'un des points les plus importans de l'hygiène. Mais le passage suivant de son discours préliminaire n'en prouve pas moins qu'il a gardé rancune aux collègues de M. de Mirbel. « Nous avons promis, dit-il, de nous occuper aussi de l'homme bien portant. Sans prétendre satisfaire à toutes ses exigences, nous lui montrerons les trésors de la table comme une source de vrais plaisirs, de délices même, lorsque la tempérance est là pour régler nos goûts, nos appétits. La gastronomie rationnelle nous rend plus doux, plus sociables ; elle a pour compagnes la modération, la décence, l'ordre, la sagesse, et il ne faut point confondre cette

science éminemment philosophique, avec la gloutonnerie, ou cet instinct grossier qui nous assimile aux êtres les plus vulgaires. Ainsi je repousse toute interprétation maligne ; car il est des savans qui n'ont pu me pardonner d'avoir parlé d'une sauce aux truffes dans un livre où je traitais spécialement des champignons comestibles. Eh quoi ! aimeraient-ils mieux les recettes de leur ancien confrère (M. Delalande), qui ne trouvait rien de si excellent qu'un ragoût d'araignées ? Heureusesement que l'Institut possède de véritables friands, des hommes aimables, spirituels, qui ont applaudi à mes travaux, qui les ont encouragés ; et ceux-là me pardonneront encore si, dans un traité des plantes alimentaires, je leur offre un plat de laitues ou d'épinards. »

Le docteur Roques a raison ; l'agrément n'a jamais été nuisible à l'utilité, et même le plus souvent l'un a été la condition de l'autre. Comment voulez-vous que vos ouvrages profitent si vous repoussez le moyen de les faire lire ? C'est toujours au plus grand nombre qu'il faut s'adresser, quand la matière le comporte, et ne pas se restreindre à parler pour n'être compris que d'un lecteur sur mille. Mais tous ceux qui écrivent ne possèdent pas ce précieux talent de parler à la foule et de l'illuminer. Cuvier en connut le secret, et M. Arago le met en pratique avec un succès envié de tous ceux qui écrivent pour le plaisir d'être lus.

Revenons à notre sujet. Nous faisons grand cas de la manière du docteur Roques qui se rapproche beaucoup de celle des maîtres que nous venons de citer ; et ses idées s'allient si bien aux nôtres, que, sans plus de façon, nous emprunterons son langage pour parler des haricots et des choux. Tout aussi bien, cette citation est le meilleur moyen de faire connaître un ouvrage que son utilité recommande à plus d'une classe de lecteurs.

Des haricots. « Les haricots, dit le docteur Roques, sont un aliment vulgaire, qu'on aime, qu'on estime, sans oser le dire. Passe pour les haricots verts, bien frais, bien tendres, où l'on voit à peine le rudiment des semences..... Nos grands cuisiniers nous donnent les haricots verts préparés de mille manières. Les méthodes les plus simples sont les meilleures. Les bonnes gens arrosent les gousses tendres avec du jus de gigot ou de rosbif. Il en est de même des petits haricots blancs fraîchement écossés. Pour tout cela il ne faut qu'un peu de soin et d'intelligence. On n'a nullement besoin de la haute cuisine de Lointier ou de Véry, et si le vin de Bordeaux manque, on le remplace par le vin du petit rentier, par le vin de Tonnerre ou de Mâcon.

» Mettez-vous à table après une longue course, savourez

lentement et dignement votre rosbif et vos haricots, vous aurez la conscience d'un bien-être que n'ont jamais éprouvé les gourmands paresseux. Tous les alimens sont bons quand on se porte bien ; ils ne deviennent indigestes que par notre faute. Ou nous ne savons pas nous arrêter quand ils flattent notre goût, ou ils manquent d'un assaisonnement indispensable, l'exercice et le contentement.

» Nous voici aux haricots secs, aux fameux haricots de Soissons. Leur réputation n'est point usurpée. On les mange au jus, au beurre, à l'huile, au citron, en purée ; mais tout cela vaut-il les haricots arrosés avec le jus d'un gigot de mouton des Ardennes ou de Présalé ? Demandez plutôt à M. Berchoux, poète gastronome, chantre joyeux du gigot. Un poète idyllique ne chantera que dans un vallon semé de fleurs, ou sur une colline ombragée d'arbres verts. La muse de M. Berchoux n'a pas besoin de scènes pastorales, il lui faut seulement une table ronde, un gigot de mouton aux haricots et quelques aimables convives.

J'aime mieux un tendre gigot
Qui, sans pompe et sans étalage,
Se montre avec un entourage
De laitue et de haricot.
Gigot, recevez mon hommage :
Souvent j'ai dédaigné pour vous,
Chez la baronne et la marquise,
La poularde la plus exquise
Et même la perdrix aux choux.

(Berchoux. *Epître à ma cousine.*)

» Les hommes friands, habitués à une chère délicate, ne dédaignent point les mets un peu vulgaires. Ils savent fort bien que les infidélités de la table plaisent à l'estomac, qu'elles lui donnent une sorte de repos qui le récrée, le ranime. Les nouveaux riches revenant un peu sur le passé, aiment également à retrouver leurs anciens amis dont ils avaient oublié les services. L'aspect de ces bons haricots donne de la verve à leur appétit blasé, et ils les savourent avec délices. Au reste, cette réconciliation les honore ; l'ingratitude est un vice détestable ; on ne doit jamais oublier ceux qui nous ont nourris, fut-on ministre ou pair de France.

» Mais la preuve que les haricots sont presque une friandise, c'est que M. le marquis de Cussy, le gastronome le plus aimable du dix-huitième siècle, abandonne les blancs de bartavelle, les filets de sole assaisonnés de truffes, aussitôt que paraissent les haricots de Soissons.

» Un homme qui vivra long-temps dans l'histoire, un homme rare, un homme frugal comme un Spartiate, et dont on peut dire qu'il mangeait pour vivre, avait pourtant quelques vel-

léités gastronomiques ; l'empereur Napoléon aimait surtout la polenta et les haricots secs à l'huile, et il s'en régalait de temps en temps à déjeuner. Voilà donc les haricots parfaitement réhabilités dans la gastronomie usuelle. Il ne leur manque plus rien, et personne n'osera désormais les attaquer. Ils ont les plus illustres suffrages, les suffrages de Napoléon et du marquis de Cussy. L'un les mangeait à l'huile, l'autre au jus de gigot. Les amateurs qui marchent sur les traces des grands hommes peuvent maintenant choisir.

» Mais nous devons faire observer que les haricots ne conviennent point à tous les tempéramens. Ils sont flatueux et indigestes pour les estomacs faibles, délicats, irritables. Les gens de lettres, dont les forces digestives sont rarement en harmonie avec les facultés intellectuelles, les digèrent avec peine. Les hypochondriates, les femmes vaporeuses, hystériques, doivent en user avec beaucoup de réserve. Le tube digestif fatigué, distendu par cet aliment, devient un foyer d'irritation qui peut provoquer les anomalies nerveuses les plus graves, les plus singulières. On étouffe, on s'évanouit, on tombe dans un profond assoupissement, ou bien on est silencieux, triste, colère, emporté ; on verse un torrent de larmes. Tissot a vu des femmes vaporeuses éprouver une sorte d'anxiété, une tristesse inexprimable après avoir mangé des haricots.

» *Des choux.* Le choux a été traité avec une sorte de mépris par les médecins. Pas une de ses nombreuses variétés ne figure dans la matière médicale, si ce n'est le choux rouge, à cause de sa saveur douce et sucrée.

» Mais ces herbes tendres, succulentes, nutritives, sont bien dédommagées de ce dédain par l'art culinaire et l'économie domestique ; et toutes vulgaires qu'elles sont, leur aspect, non pas seulement sur la table, mais aussi dans le potager, charme les regards de plus d'un gourmand. Il faut voir le choux après les pluies de la nuit, lorsque le soleil vient mêler sa vive lumière aux perles diaphanes retenues dans les plis de ses feuilles. Comme la vie, la force, la santé, rayonnent dans cette belle plante ! Il n'y a pas un amateur qui ne la dévore de l'œil, surtout s'il a fait maigre chère la veille.

» Nous pourrions évoquer les ombres des Grecs et des Romains pour prouver que le chou a mérité les suffrages des premiers peuples de la terre. Et par exemple, Caton, le sévère Caton, ennemi irréconciliable des médecins, médicastre lui-même, traitait toute sa maison avec le chou, sans distinction de maladie ; et, chose merveilleuse ! ses gens ne s'en trouvaient pas plus mal. La nature les guérissait à l'insu de Caton. Suivant Pline, le chou a été pendant plusieurs siècles l'unique

remède des Romains. Le cynique Diogène vivait de choux dans son tonneau, bravait les railleries d'Aristippe, et Curius Dentatus se régalait avec les raves de son jardin (*brassica rapa*), qu'il faisait cuire lui-même.

» Mais le peuple-roi méprisa bientôt ce régime simple. Après la conquête de l'Asie, il lui fallut des mets plus friands, plus recherchés. Lucullus, fatigué de gloire militaire, mit bas le casque et se fit gourmand. Son exemple eut l'effet de l'étincelle électrique sur un peuple déjà disposé aux délices de la vie. Les oiseaux les plus rares, les coquillages, les poissons les plus délicats, toutes sortes de sauces et de ragoûts, inventés par Apicius et son école, vinrent orner leurs tables.

» Le goût de la bonne chère fit encore des progrès lorsque la république dégénérée fit place à l'empire. A l'exception d'Auguste, tous les empereurs, jusqu'à Vespasien, furent gourmands, ou plutôt crapuleux et gloutons. Mais il faut le dire à la louange de ce stupide Claude, ce fut lui qui releva le chou par l'amour qu'il portait au petit-salé. Pères conscrits, s'écria-t-il un jour en entrant au sénat, dites-moi, je vous prie, est-il possible de vivre sans petit-salé? Et l'honorable compagnie de répondre aussitôt : Non, seigneur, plutôt mourir que de se passer de lard! Dès ce moment, les sénateurs, pour faire leur cour à Claude, se régalèrent de petit-salé aux choux.

» Le chou est une plante potagère qui se prête à toutes sortes d'assaisonnemens, de mélanges, de combinaisons. Je passe légèrement sur les choux blanchis, puis dûment assaisonnés, et qu'on sert après le potage autour d'une belle pièce de bœuf de forme carrée. Ces choux plaisent généralement à la ville comme à la campagne. Quant au bœuf, il a bien laissé au bouillon une partie de l'osmazome; mais la substance extractive reste, et s'il est tendre, artistement dépecé, il trouvera des amateurs, malgré l'anathème de Brillat-Savarin, qui l'a banni à tout jamais d'une table bien servie.

» Et cette préparation classique qui a traversé tous nos mouvemens révolutionnaires sans changer de nom, sans rien perdre de sa renommée, ce plat de choux surmonté de deux belles perdrix d'une blancheur appétissante, et d'un morceau de lard de Strasbourg blanc et rose comme un joli minois, qu'en dites-vous? où est celui qui osera soutenir que c'est un plat vulgaire? S'il l'ose, fût-il un Apicius, je le tiens pour un barbare, pour un gourmand de mauvais goût. Passe pour ce Sybarite énervé par les parfums, par l'édredon, par une vie molle, voluptueuse, et dont l'estomac débile peut à peine supporter le laitage ou quelques fécules légères : oh! celui-là je le renvoie à son lit de roses et au régime de l'enfant en nourrice.

» La choucroûte est une préparation de choux découpés, assaisonnés, pressés et fermentés pour être conservés dans la saumure. Les peuples du Nord en font une grande consommation ; c'est pour eux un aliment de tous les jours..... On la prépare, comme les choux, avec du bouillon, avec du jus de viande, de la graisse de volaille, et on y joint du lard fumé de Strasbourg, du cervelas, du saucisson, etc. On la digère mieux que les choux qui n'ont point fermenté. Les banquiers allemands font à merveille les honneurs de la choucroûte. Rien n'est plus majestueux que cette masse énorme de choux surchargée de toute la charcuterie de Strasbourg, et qui pourrait suffire au repas d'un régiment. Un bon Allemand mange une ou deux assiettées de choucroûte avec autant de prestesse qu'un délicat Parisien mange une ou deux cuillerées d'épinards. Comparez ces deux individus : celui-ci est fluet, dépourvu de vigueur ; celui-là est carré, dodu, plein de force et de santé.

» La choucroûte, simplement préparée avec du bouillon, avec de la graisse ou du beurre, est un aliment très-sain, nourrissant, doué d'une vertu antiscorbutique. On devrait en introduire l'usage dans les lieux de détention, dans les dépôts de mendicité, dans les hospices, etc.

» Le capitaine Cook a démontré, dans la relation de son voyage autour du monde, que cette préparation fournissait non seulement un bon aliment, mais encore un des meilleurs antiscorbutiques connus. Cet illustre navigateur, avec cent dix-huit hommes d'équipage, a fait, dans tous les climats, un voyage de trois ans sans perdre un seul homme de maladie. Il convient qu'il doit aux choux et à l'extrême propreté qui régnait dans son bâtiment la santé de tout son monde.

» Le chou rouge, d'une qualité plus douce, plus sucrée que les autres variétés, se digère aussi plus facilement, et quelques amateurs lui donnent la préférence... Il était autrefois fort renommé, et on lui attribuait une vertu spéciale dans les affections du système pulmonaire. On employait surtout une sorte de sirop pectoral fait avec le suc de chou rouge, le safran et le miel. Il était particulièrement consacré au traitement des rhumes, des catarrhes, de la toux, de l'enrouement, etc. Ce remède vaut bien, du reste, les pâtes pectorales dont on farcit les enrhumés. Voici comme on le prépare.

» Prenez : suc clarifié de chou rouge, une livre ; safran, trois gros ; miel et sucre blanc, de chaque, demi-livre. Faites bouillir jusqu'à consistance de sirop. La dose est d'une cuillerée à bouche qu'on mêle à quatre ou cinq onces d'infusion de fleurs pectorales, et qu'on réitère trois ou quatre fois dans la journée. Les personnes faibles, délicates, et en même temps

sujettes en hiver aux affections catarrhales, ont éprouvé les meilleurs effets de ce sirop.

» Si quelques personnes ont une sorte de répugnance, d'antipathie pour les choux, il est certain que les bons estomacs les digèrent en général très-bien lorsqu'ils sont bien cuits, convenablement assaisonnés ; ils réussissent même aux sujets délicats, pourvu qu'ils en mangent avec modération.

» Mais celui qui, après s'être repu de choux, de lard, de jambon, de saucisses, etc., passe ensuite au jeu de cartes ou s'endort dans son fauteuil, au lieu d'aller se promener en plein air, afin que tous les organes viennent aider l'estomac dans son labeur, celui-là ne saurait jouir d'une nuit tranquille. S'il n'a pas une indigestion, le cauchemar viendra du moins le troubler dans son sommeil. Il faut un air vif et pur pour bien digérer les choux et toute espèce d'alimentation substantielle.

» Vous n'avez aucune occupation qui vous presse ; l'aveugle fortune vous a souri ; vous êtes dans un état d'aisance qui vous répond de l'avenir ; vous digérez mal ; votre appétit est perdu ; vous souffrez ; il vous faut des blancs de poulet, des filets de merlan, de petits oiseaux, des mets délicats pour n'avoir pas constamment à rendre compte de votre conduite à un homme de l'art. Eh bien ! allez courir les champs. Ayez le courage de quitter les belles Tuileries ou le triste Luxembourg ; gravissez les collines ; promenez-vous dans les allées d'un bois touffu ; remplissez vos poumons d'un air pur et embaumé : je vous jure qu'après vos courses vous digérerez, non seulement les choux, mais encore toutes sortes d'alimens. » (*Voyez* Joseph Roques, Nouveau Traité des plantes usuelles ; Paris, Dufart, 1837.)

Notre intention n'est pas de passer en revue toutes les plantes qui servent à l'alimentation, encore moins de nous étendre sur chacune de celles dont nous parlerons, comme nous venons de le faire sur les haricots et les choux ; nous nous contenterons de mentionner et de caractériser les suivantes :

Pommes de terre. La fécule en fait la base ; à ce titre elles sont nutritives. Les gourmets et ceux qui prétendent raffiner estiment beaucoup les plus nouvelles, celles qui viennent en primeur. Et en effet, la fécule n'y étant pas encore complétement formée, elles ont un goût plus sucré. Mais il n'en est pas de ce tubercule comme des pois et des autres graines farineuses que l'on peut manger impunément à toutes les époques de leur maturité. Le *solanum tuberosum* qui fournit la pomme de terre, appartient à une famille dont toutes les espèces sont vénéneuses et font partie de la classe des poisons narcotico-âcres ; plus les tubercules sont développés, plus la fécule y est

abondante; alors elles contiennent très-peu d'eau de végétation, dans laquelle réside précisément le principe vénéneux. Dans un état trop peu avancé, cette eau de végétation s'y trouve en plus grande quantité, et si on en fait usage, on s'expose à ce que la cuisson ne fasse pas disparaître totalement ce principe. Ceci n'est au surplus qu'une simple vue théorique, mais que nous croyons digne d'être prise en considération.

Asperges. Cette plante a une action très-marquée sur les voies urinaires. Les personnes qui ont la membrane muqueuse de l'urètre très-irritable doivent s'en interdire l'usage. Elles provoquent un accroissement de sécrétion de cette membrane et y déterminent même quelquefois, comme la bière, des écoulemens qu'on serait tenté d'attribuer à d'autres causes. M. le docteur Lagneau, qui a une grande habitude du traitement des maladies de ce genre, ne manque jamais, quand on va le consulter durant la saison des asperges, de conseiller de s'en abstenir complétement.

Oseille. C'est la feuille du *rumex acetosella :* elle contient de l'acide oxalique, de l'acide tartarique et du mucilage. On en conseille l'emploi quand on veut obtenir une alimentation peu réparatrice ; mais la quantité d'acide oxalique qui s'y trouve peut donner lieu à la formation de calculs d'oxalate de chaux, comme cela arrive dans un cas rapporté par M. Magendie. Un homme de cabinet avait reconnu que l'oseille le rafraîchissait parfaitement et à son gré : épris d'une belle passion pour cette plante, il faisait depuis quelque temps son déjeuner avec une soupe à l'oseille, lorsqu'il s'aperçut qu'il rendrait des graviers ; il consulta, on analysa ses urines, elles contenaient une énorme quantité d'acide oxalique, et les petits calculs étaient exclusivement formés d'oxalate de chaux. Il interrompit, ou plutôt il renonça à la soupe à l'oseille, et les fonctions rénales revinrent à l'état normal.

Artichauts, *laitue*, *épinards.* Ces plantes doivent leurs propriétés alimentaires à la matière gommeuse qu'elles contiennent. L'artichaut n'est indigeste qu'à l'état cru ; la laitue est aussi bonne avant qu'après la cuison. On a attribué à l'artichaut des propriétés aphrodisiaques ; ce n'est certainement pas quand on l'a fait cuire dans de l'eau bouillante et qu'on le mange à la sauce blanche. Mais si on le prépare à la façon dite Barigoule, il est très-appétissant, et à ce titre il stimule les principales fonctions organiques. Au reste, c'est une excellente chose qu'un artichaut à la Barigoule fait dans les bons principes. Voici comme on doit l'entendre : on le pare, on le met un instant dans de l'eau bouillante afin de pouvoir en retirer le foin ; on lui bonne une honne couleur dans une poêle

à frire garnie d'huile chaude, mais non bouillante ; on 'égoutte ; on met à la place du foin un hachis de lard rapé, de beurre, de jambon, de champignons, de persil, d'échalottes, de poivre, de sel, de fines épices, bien manié. Ainsi accommodé, on le pose sur un lit de bardes de lard, avec un peu de laurier et de thym au fond d'une casserole, avec feu vif dessus et dessous. On l'arrose de temps en temps avec du bon bouillon ; quand il a été traité ainsi pendant une demi-heure environ, on insinue dans quelques unes de ses feuilles quelques cuillerées de bon vin blanc. La cuisson s'achève ; quand elle est terminée, avant de livrer le mets aux convives, on l'arrose avec du jus de viande bien relevé et du suc de citron. Mais vous comprenez bien, cher lecteur, qu'on rendrait de la sorte la laitue elle-même aphrodisiaque.

Champignons et truffes. A Paris on ne mange que les champignons de couche, variété cultivée de l'agaric des prés, ou agaric comestible, *Agaricus edulis ;* c'est le seul qu'il soit permis de porter au marché, si nous en exceptons les morilles, dont la saison est si fugitive, et qui sont facilement reconnaissables à leur chapeau percé comme une éponge. Il y a pourtant une autre espèce qui porte le nom de *bolet* ou *cep*, qui, par son parfum et sa digestibilité, mériterait de paraître sur les tables les mieux servies. J'aime à le cueillir tous les ans au mois d'août dans les bois de Ville-d'Avray, et quand j'en rencontre d'assez gros pour être mis sur le gril avec un peu d'huile d'Aix sentant bien son fruit, du sel, du poivre et des fines herbes, j'en fais le plat principal de mon dîner. Je le trouve d'autant meilleur alors que j'y apporte en même temps l'assaisonnement de Socrate, c'est-à-dire un bon appétit gagné à la promenade au grand air. Mais le cep, pour jouir de toute sa gloire et ne pas être à charge au ventricule, doit être arrosé d'un vin moelleux et bien dépouillé. Il ne faut qu'un peu d'habitude pour bien distinguer les ceps comestibles de ceux qui ont des qualités suspectes, car les uns et les autres se ressemblent beaucoup ; d'un autre côté on ne peut pas le reproduire comme on fait pour l'agaric des prés, en semant ce qu'on appelle du blanc de champignon, c'est ce qui fait que la police des halles ne permet pas qu'il en soit apporté sur le marché ; et vraiment la chose est regrettable.

Mais le champignon le plus délicat, le plus fin, c'est l'oronge, *Amanita aurantiaca*, *Agaricus cæsareus*, illustrée par la mort de Claude et par une allusion épigrammatique de Néron. Le stupide mari d'Agrippine aimait passionnément les oronges. Il en mourut, grâce à Locuste, qui avait assaisonné celles que l'on servit à son dernier repas. Et comme c'était alors la coutume de faire l'apothéose de tous les empereurs

après leur mort, Néron appela l'oronge *Cibus deorum*, mets qui fait des dieux ; c'était un mot spirituel, de cet esprit de tyran qui tue et non de l'esprit qui vivifie.

Il n'y a point d'oronges aux environs de Paris ; mais elles abondent dans le midi de la France et en Italie, où on les trouve vers la fin de l'été, dans les bois peu couverts et plantés de châtaigners. Les amateurs les préparent de la manière suivante : On les pèle et on les laisse mariner pendant quelque temps dans de l'huile fine ; la partie la plus saine des tiges est hachée avec des fines herbes, de l'ail et de la mie de pain, saupoudrée de poivre et de sel. On garnit de hachis la partie intérieure ou concave des oronges, ensuite on les fait cuire avec de l'huile d'Aix, sur un plat couvert de braise. Les gourmets couchent au milieu du hachis des filets de caille et de perdreau, ou bien un ortolan désossé, et ils arrosent le tout pendant la cuisson avec du jus de citron et du bon vin blanc ; quand la cuisson est terminée, on sert ce ragoût bien chaud avec un bon coulis, celui qui dans la haute cuisine porte le nom de sauce espagnole.

Il n'y a pas de poison plus redoutable que la fausse oronge, *Agaricus muscarius*. C'est ce champignon, très-abondant dans les bois voisins de la capitale, qui donne lieu ordinairement à tous les cas d'empoisonnement que l'on trouve rapportés de temps à autre dans les feuilles publiques. La fausse oronge est le plus beau de tous les champignons. On le reconnaît à son chapeau teint d'un rouge vif et agréablement moucheté de pellicules blanches. La fausse oronge est commune dans les endroits sombres et un peu humides de Verrières, de Meudon, de Vincennes, de Montmorency, etc., où elle naît tantôt solitaire, tantôt par groupes plus ou moins nombreux. Leur réunion forme alors sur la terre comme une espèce de tapis de pourpre dont l'éclat est encore relevé par la sombre verdure des plantes à l'abri desquelles ce champignon aime à se développer. (*Voyez* l'excellent ouvrage intitulé : *Histoire des champignons comestibles et vénéneux*, par le docteur Roques.)

Les champignons, en général, offrent une nourriture aussi saine qu'agréable ; leur principe aromatique surtout stimule délicieusement les organes du goût ; et ce n'est pas sans raison qu'Apicius s'est occupé de leur préparation, que Cicéron en a fait l'éloge, et qu'Horace les a chantés dans ses vers. Pline nous apprend même que les personnages les plus illustres aimaient à les éplucher eux-mêmes avec des couteaux à manche d'ambre, afin de ne perdre aucune molécule de leur parfum si exquis. D'un autre côté pourtant, Sénèque ne leur a pas épargné sa philosophique colère : *Dii boni !* s'écrie-t-il, *quan-*

tùm hominum unus venter exercet! Quid! tu illos boletos, voluptarium venenum, nihil occulti operis judicas facere, etiam si præsentanei non furant. « Grands Dieux! combien d'hommes le ventre seul met en mouvement! Quoi! ces champignons, ce poison voluptueux, pensez-vous qu'ils ne travaillent pas secrètement à votre ruine, quoique leur malignité ne soit pas sensible au premier moment? » Mais Sénèque était un pauvre gastronome; son estomac était mauvais, il buvait de l'eau et mangeait des légumes. Un mauvais estomac! n'est-ce pas là le secret de beaucoup de sobriétés à prétention?

Et les truffes? Un jour le vieux Portal, premier médecin de Louis XVIII, surprit ce gourmet couronné s'occupant à savourer solitairement un grand plat de ce délicieux tubercule. « Que pensez-vous des truffes? dit-il au docteur en le voyant apparaître. A votre mine je vois bien que vous les défendez à vos malades. — Mais, sire, je les crois un peu indigestes, et peut-être ne devrait-on les employer qu'à titre d'assaisonnement.

Les *truffes* ne sont pas ce qu'un vain peuple pense,

dit le roi d'un ton solennel, et, laissant son archiâtre un peu déconcerté, il acheva en riant son plat favori. Georges IV, roi d'Angleterre, en faisait ausssi une très-grande consommation. Nous ne les croyons pas plus indigestes que les haricots et les choux; et si elles sont aphrodisiaques, c'est lorsqu'on est encore jeune et d'une belle santé; les personnes naturellement chastes peuvent fort bien en user sans que leur sagesse s'en alarme.

Les truffes se montrent avec avantage dans toute sorte de combinaisons alimentaires. Elles produisent un effet charmant dans ces ragoûts connus des fins gourmets sous le nom de *suprêmes*. Mais si on veut avoir un plat distingué et très-facile à faire, on prend une sole bien fraîche et bien charnue; on la pique de lard, on la couvre de lames de truffes, on la cuit sous le four de campagne avec de l'huile d'Aix, du vin blanc et un peu de muscade; et au moment de servir on l'arrose avec du suc de citron.

On fait aussi une liqueur très-agréable et très-propre à réveiller toute espèce d'appétit, avec deux livres de truffes moyennes d'un tissu ferme et bien parfumé. On les coupe par fragmens, on les fait macérer à froid pendant vingt jours dans deux pintes de bonne eau-de-vie, en ajoutant à la macération trois gros de vanille du Mexique découpée. On passe le mélange, et on l'édulcore avec deux livres de sucre dissous dans une livre d'eau de rivière. On filtre ensuite la liqueur et on la conserve dans des flacons bien bouchés.

Un jour Rossini, dînant chez le baron Rotschild, prépara

sur table une salade de la manière suivante : il émincа finement des truffes du Piémont, il mit ensuite dans un saladier de l'huile d'Aix, de la moutarde fine, du vinaigre, un peu de jus de citron, du poivre et du sel. Il battit ces divers ingrédiens jusqu'à parfaite combinaison, et il y mêla les truffes. Cette espèce de salade, d'un goût très-appétissant, enleva, dit-on, tous les suffrages. Mais Carême, à qui on en parla, dit que, pour donner à cette sauce plus de goût et de moelleux, il fallait y ajouter deux jaunes d'œuf et une pointe d'ail, en ayant grand soin d'en combiner tous les élémens de manière à n'en laisser prédominer aucun.

Fruits acides. Il y a des personnes qui sont incommodées par les fruits acides. Quand on a soin de les bien sucrer, ils ne produisent aucun mauvais effet, et l'on peut en user sans inconvénient. La cuisson agit de même ; elle atténue l'acidité et développe leurs principes sucrés.

Chocolat, café, thé, sucreries. La première de toutes les industries est certainement celle qui se rapporte à la table. *Messer gaster* est un tyran qui ne souffre pas impunément la transgression de ses ordres. Quand ce maître impérieux se réveille, quand ce despote inflexible fait entendre sa voix, rien ne saurait l'apaiser, et les caresses des courtisans les plus emmiellés, les épanouissemens de l'orgueil le plus enivrant sont pour lui de la *viande creuse*. Voilà pourquoi l'industrie des boulangers et des nourrisseurs de la Normandie est la première de toutes les industries, et le fondement véritable de la prospérité de la nation. Oui vraiment, messieurs les gens d'esprit, grands artisans de petits succès, le génie est comme la force physique ; il est vaincu, il se démonte quand la côtelette vient à lui manquer.

Parmi les progrès industriels qui ont été faits dans ces derniers temps, les plus nombreux et les plus utiles se sont manifestés dans l'Encyclopédie *de la gueule*, pour me servir de l'expression de Montaigne, et depuis les merveilles du petit four jusqu'aux découvertes de M. Appert qui procurent au gastronome de la zone torride le plaisir de voir figurer sur sa table des petits pois récoltés à Paris, tout en ce genre date du commencement de notre siècle si fécond en révolutions. Une seule substance alimentaire a quelquefois même fourni la base de plusieurs nouvelles inventions. Telle est la fève Cacao, dont Linné a consacré les vertus divines en l'appelant *Theobroma*, aliment des dieux. Naguère encore le cacao ne s'employait qu'à faire du chocolat; aujourd'hui nous avons une foule de préparations qui lui doivent leur origine. Telles sont le théobrome, qu'il ne faut pas confondre avec le *théréobrome*, le racahout, l'allatahim, le kaïffa, niaiseries alimen-

taires qui tirent leur valeur du cacao et de quelques aromates associés à des fécules diverses.

Bien des zélateurs littéraires ont critiqué le style de la cuisinière bourgeoise, quand elle a dit : Pour faire une gibelotte de lapin, prenez un lapin, etc. » Dans un pays où l'on met les chats à plus d'une sauce, la recommandation de Marguerite ne m'a jamais semblé inutile. Je dirais volontiers comme elle en fait de chocolat. Pour faire de bon chocolat, ayez de bon cacao ; car je sais pertinemment que bien des fabricans s'en passent.

Il y a dans le commerce une espèce de chocolat qui porte le nom de chocolat de santé qui est positivement le plus mauvais de tous les chocolats, parce qu'il est mal fabriqué, parce que les matières premières qu'on y emploie sont de mauvaise qualité et mêlées à des substances étrangères sans valeur ; aussi les médecins ont-ils conçu à l'égard de toutes les substances alimentaires ainsi défigurées un préjugé qui sera difficilement détruit. J'avais moi-même consacré ces préjugés en disant ailleurs que le chocolat de santé était lourd, indigeste, et qu'il ne convenait qu'aux estomacs robustes ; mais j'ai pu et dû revenir de cette opinion lorsque M. Gallais m'a eu démontré, par le raisonnement et par l'expérience, qu'il ne fallait pas donner le nom de chocolat de santé à des amalgames de fécule et de beurre ; que ce nom avait été affecté dans le principe au chocolat type, à celui qui n'emprunte pas des propriétés excitantes, nutritives ou aromatiques à des substances étrangères, à celui enfin qui seul peut servir de base à la détermination des vertus particulières du cacao. Voici en effet comment cet habile fabricant entend le chocolat de santé dans la théorie et dans la pratiqne. Écoutez, hommes de bien, paresseux honnêtes, qui pouvez déguster à votre aise, choisir et raisonner tous vos morceaux ; cette théorie vous concerne ; méditez-la pour la bien pratiquer.

Le chocolat de santé est le plus simple de tous les chocolats ; il ne contient aucune substance étrangère au cacao, si ce n'est le sucre. Pour connaître l'influence réelle des chocolats sur l'économie animale, il faudrait commencer par apprécier l'influence du chocolat de santé. Cette appréciation est fort simple. Quand le beurre de cacao et les principes féculens s'y rencontrent dans des proportions convenables pour faire une émulsion parfaite, ce chocolat adoucit, tempère et relâche, comme tous les corps gras, en même temps qu'il nourrit et sustente l'organisme comme les fécules. Les qualités relâchantes du corps gras ne peuvent pas devenir incommodes, parce que l'exagération de leurs effets est empêchée par la plus ou moins grande quantité de sucre qu'on y mêle, par le principe

âmer qui abonde dans tous les cacaos, et aussi par un principe aromatique qui agit toujours en raison de sa finesse.

Le chocolat de santé donne donc, si l'on peut ainsi dire, la mesure des propriétés alimentaires spécifiques du cacao, et je conçois qu'on l'ait appelé ainsi par opposition aux chocolats rendus plus excitans ou plus nutritifs par l'addition de divers aromates ou de fécules. Le chocolat de santé est celui dont on doit faire usage lorsqu'on n'a pas besoin d'un surcroît d'excitation ni de nourriture. Il soutient les forces plus long-temps que toute autre substance analogue ; sa digestion s'opère avec une salutaire lenteur, par le seul effet des parties grasses, et il fournit ainsi un aliment des plus agréables, et avec raison des plus recherchés. Mais il faut le faire avec plus de soin peut-être que tous les autres ; il faut que les cacaos employés à sa confection soient choisis avec discernement parmi ceux dans lesquels le principe gras et le principe féculent sont dans les proportions les plus convenables pour faire émulsion ; car c'est ici surtout que l'émulsion est le *criterium* véritable des bons effets de l'aliment. Ce n'est pas en effet une chose indifférente qu'une émulsion parfaite ; c'est une chose si précieuse, que la nature, en bonne mère, nous la dispense avec sa largesse habituelle ; elle nous en présente les matériaux à chaque pas dans les œufs, dans le lait ; le meilleure coulis n'est lui-même qu'une émulsion.

Les cacaos de Soconusco et de Caraccas devraient seuls être employés à la préparation du chocolat de santé, parce que ce sont les plus aromatiques, et par conséquent les plus recherchés. Au lieu de cela, on prend communément les cacaos des îles, les cacaos de la Trinité ou de Surinam ; on les amalgame avec de la fécule de pomme de terre, avec de la pomme de terre écrasée (polenta) avec du beurre, avec de l'huile qui ne tardent pas à rancir, et *l'aliment des dieux* se trouve ainsi transformé en une nourriture de malédiction et de réprouvé.

Pendant long-temps les pharmaciens eux-mêmes, qui auraient dû s'y connaître, n'ont pas mieux soigné leur chocolat de santé que les épiciers les plus vulgaires. J'en trouve la preuve dans la formule qu'en a donnée Cadet de Gassicourt, et qui est suivie encore aujourd'hui par beaucoup d'apothicaires. On prescrit en effet d'employer deux dixièmes de cacao des îles. Une dose infiniment moindre serait suffisante pour communiquer de l'âcreté au chocolat, et pour motiver la niaiserie du verre d'eau fraîche destinée à combattre l'irritation passagère de la gorge, qui en est la conséquence immédiate. Quand le chocolat est bon, qu'il est fait avec des cacaos bien doux, le verre d'eau est inutile.

Il y a environ huit ans, je me plaignais à un pharmacien

instruit et que la délicatesse de son palais portait sensiblement à la culture d'une gastronomie intelligente et discrète, je me plaignais, dis-je, à M. Touche, de cette âcreté qui me restait à la gorge après avoir pris une tasse de chocolat et qui m'en aurait fait abandonner l'usage, quoique je l'aime beaucoup ; il m'en donna la raison que je viens de faire connaître, d'où je conclus qu'il fallait supprimer le cacao des îles ou en diminuer la proportion, de manière à rendre sa présence insensible. M. Touche se rendit à mes désirs et fabriqua pour mon usage particulier un chocolat qui était véritablement très-doux. Il avait alors pour cliente une artiste des plus distinguées, mademoiselle Jenny-Vertpré, qui, en ayant une fois goûté, n'en voulut plus prendre d'autre.

Je conclus que, pour l'usage journalier, le chocolat de santé, fait d'après les principes que je viens d'exposer, est bien le déjeuner le plus léger et l'un des plus agréables ; il ne doit pas coûter moins de trois à quatre francs la livre · si on le vend meilleur marché, au prix où sont les matières premières, il est impossible d'être sûr de ce que l'on achète.

Mais il est des personnes qui, sans avoir l'habitude du déjeuner à la fourchette, trouveraient insuffisante une tasse de chocolat de santé. Celles-là peuvent se satisfaire aussi sans sortir du chocolat : elles n'ont qu'à prendre du chocolat au salep et à la vanille. Le cacao s'accommode admirablement de toutes les fécules ; mais le salep a sur les autres l'avantage de flatter le goût et de stimuler les forces gastriques de la manière la plus agréable. Uni à un bon cacao de Soconusco et à un peu de vanille, le salep produit un chocolat d'une saveur exquise et nombreuse. Une tasse de chocolat au salep et à la vanille satisfait l'estomac et réjouit le cœur, sans excitation aucune, et partant sans fatigue ; elle nourrit abondamment et ne remplit pas. C'est là, au reste, une propriété spéciale au salep : sous un très-petit volume, il renferme une masse considérable de matière nutritive ; et l'on se rappelle combien les médecins l'employèrent avec succès, dans le temps du choléra, pour restaurer les forces épuisées des personnes qui, en ayant été atteintes, eurent le bonheur d'échapper à ce terrible fléau.

Quant à la vanille, je ne connais pas de parfum plus suave que celui que développe cette précieuse gousse, et je ne conçois pas le préjugé général qui lui attribue des propriétés échauffantes. Est-ce que nous ne mangeons pas tous les jours des choses cent fois plus échauffantes que la vanille? Est-ce que toutes les cuisines ne sont pas fondées sur les épices? Et qu'y a-t-il de plus échauffant que la cannelle, la muscade, le poivre et le gingembre, etc.? Le sel lui-même, dont aucun médecin (à l'exception des homœopathes) n'a certes jamais songé à pri-

ver ses malades, n'est-il pas cent fois plus échauffant que la vanille? mais l'opinion publique est ainsi formée d'un tas de contradictions : les mêmes gens qui regardent le chocolat à la vanille comme une nourriture échauffante se laisseront persuader que le chocolat au lait d'amandes est rafraîchissant, parce qu'il plaît à quelques fabricans malencontreux d'attribuer à la fève de cacao une vertu à laquelle Montezuma n'eût certes pas ajouté confiance.

Je raconterai ailleurs l'histoire du chocolat et les fraudes auxquelles on le soumet; j'ai besoin du temps et de l'espace qui me restent pour achever ce que j'ai à dire touchant quelques autres objets de nourriture.

Café. Cette liqueur séditieuse, à laquelle des savans ont rapporté l'excès de civilisation et de libéralisme qui travaille l'Europe depuis plusieurs siècles; ce poison lent, dont l'action délétère n'est guère appréciable qu'à quatre-vingts ans et au-delà, comme l'ont prouvé Fontenelle et Voltaire; ce breuvage amer, qui devait passer de mode avec Racine, et qui est resté comme ce poète, malgré les anathèmes de madame de Sévigné; cette boisson intellectuelle, dont le parfum exalte l'esprit de tous ceux qui ont de l'esprit; le café, puisqu'il faut l'appeler par son nom, est le produit d'un joli arbriseau au vert feuillage et aux fruits rouges comme une petite cerise.

Il m'est arrivé plus d'une fois de songer au moyen de mettre le café à la portée de toutes les intelligences gastronomiques et de toutes les fortunes, non pas en grain, comme tout le monde peut se le procurer dans le commerce, non pas en poudre, comme le distribue chaque matin, à Paris, l'épicier de tous les coins de rue, mais en liqueur suave, aromatique, exhilarante, spirituelle, tel enfin que le voudrait Jupiter si jamais il venait à manquer d'ambrosie. Quand je réaliserai ce projet, j'invoquerai en sa faveur des considérations d'un ordre sublime. Je rappellerai alors que le café réunit la plupart des avantages du vin sans avoir aucun de ses inconvéniens; que rien, par conséquent, ne saurait être plus désirable qu'un établissement qui tendrait à propager son usage dans toutes les classes, et que mon succès intéresse la morale publique et le bien général de l'humanité; car en le substituant aux mauvaises liqueurs alcooliques dans lesquelles le peuple des grandes villes va puiser des excitations funestes à sa raison, le café doit contribuer inévitablement à la diminution des désordres provoqués tous les jours par l'ivrognerie.

Les Arabes du désert, les bédouins des environs d'Alger sont encore, à l'heure qu'il est, plus habiles que nous dans la préparation du café. Assis en cercle autour d'un petit feu de bouses de chameau desséchées, ils font rôtir la fève de *bunn*

dans une poèle percée de trous. Quand la précieuse graine a pris cette couleur d'un brun doré qui est le signe certain d'une torréfaction suffisante, ils la broient toute chaude entre deux pierres plates et la réduisent promptement en poudre impalpable. Cependant l'eau bout dans l'*ibrick;* le plus jeune de la troupe opère incontinent le mélange; quand il l'a suffisamment agité, il le verse à la ronde, et le bédouin, accroupi sur sa nate ou sur son tapis de peau de chameau, savoure par petites gorgées, sans sucre, sans lait, sans aucun mélange qui en déguise ou en adoucisse l'amertume, le breuvage bouillant chargé de la poudre fine et plus chaud par son arome que par le feu qui a servi à sa préparation. Comme le parfum est le principal et le plus précieux mérite du café, l'Arabe avide craindrait d'en perdre un atome s'il lui fallait attendre que le mélange fût reposé.

Nous avons le palais trop délicat et les houppes nerveuses de notre langue trop sensibles pour nous accommoder d'une liqueur aussi épaisse que le brouet lacédémonien. Mais ce qui est important à noter dans la pratique des Arabes, c'est l'absence de tout intervalle entre la torréfaction et l'infusion. Cette transition subite de l'une à l'autre peut seule conserver à la liqueur tout son arome et toute sa suavité; car le café, étant infusé aussitôt que brûlé, ne s'évapore pas en se refroidissant. Or, ce soin bien entendu des Arabes n'a jamais été le nôtre, et Tortoni lui-même brûle son café par provision.

Le gastronome le plus distingué de notre époque, M. de Cussy, apprécie au plus haut degré le mérite du procédé des Arabes. Voici comme il l'a perfectionné. Il prend du café en poudre récemment torréfié, et il fait l'infusion avec une eau dans laquelle il a fait bouillir pendant dix minutes une poignée de Martinique fin vert, lequel, dans son état de crudité, exhale un parfum très-délicat qui ne se trouve pas dans les autres espèces.

On peut fort bien réunir chez soi toutes les conditions dont nous venons de parler : brûler son café et l'infuser immédiatement; au lieu d'eau pure, se servir d'une décoction de Martinique fin vert; mais ce que l'on ne pourrait point faire sans une prodigalité ruineuse, c'est d'opérer à la fois sur une quantité assez considérable pour avoir dans chaque tasse tout l'arome qu'il est possible d'y concentrer. Dans toute opération qui a pour objet l'extraction de principes analogues réunis à des élémens divers, il importe d'agir sur des masses abondantes de matière première. L'attraction entre les molécules similaires s'exerce avec d'autant plus d'énergie que ces molécules sont plus multipliées. Cela est vrai pour toute espèce de produits; il y a là réellement, *si parva licet componere ma-*

gnis, une certaine force qui semble tenir quelque chose du principe d'association qui fait la base de toute bonne économie sociale. Ayez du café de première qualité convenablement et très-récemment torréfié ; si vous en préparez une faible dose, deux tasses seulement, la liqueur sera infiniment moins fondue, moins suave, moins chargée de principes aromatiques que si vous en préparez vingt tasses à la fois.

Depuis quelque temps on vend sous le nom de café *cézé* des pois chiches rôtis que l'on veut faire passer pour du café excellent au goût et favorable à l'entretien de la santé. Pour ce qui est du goût, chacun a le sien, et l'on ne dispute pas là-dessus. Quant à la santé, voici ce que l'on en peut dire. Quelquefois les médecins se sont amusés à prescrire à des malades impatiens de café une décoction de pois chiches brûlés, en leur faisant croire que ce breuvage avait des propriétés supérieures. Ce n'est pas tout-à-fait la pilule de mie de pain qui purge, mais c'est quelque chose d'analogue. Les médecins de Montpellier sont assez coutumiers de ce fait.

A ce propos, nous rappellerons qu'en 1810, dans la grande fureur du système continental, quand il s'agissait de remplacer par des produits indigènes toutes les denrées coloniales, un bon vieux médecin pisan, nommé M. Bodard, avait obtenu du gouvernement impérial un traitement annuel pour s'occuper de substituer aux médicamens exotiques des succédanées françaises ou plutôt européennes. Or, pour le café, il comptait trois succédanées, au nombre desquelles il n'avait eu garde d'oublier le pois chiche, la cicérole brûlée, *cece caliato* des Napolitains. Une autre succédanée, c'était le *café de chicorée*, dont les vieilles portières persistent encore à se servir pour colorer leur café au lait. Dirai-je la troisième? Si je voulais la laisser deviner à mes lecteurs, je pourrais les renvoyer à la fameuse lettre de madame de Sévigné, et j'aurais le temps de leur dire : *Jetez-vous votre langue aux chiens?* langage que je n'ai jamais trouvé poli, même dans cette lettre tant vantée de la prétentieuse marquise. La troisième succédanée du café, selon M. Bodard, c'est la garance. Quand les Parisiens auront assez du *café cézé*, ils voudront peut-être de la garance; qu'ils se rappellent alors que la garance est une plante éminemment nationale, et qu'elle brille depuis long-temps au soleil sur les pantalons de nos soldats ; qu'ils n'oublient pas que sa gloire militaire a parcouru plus d'un champ de bataille, depuis la Morée et Alger jusqu'à Anvers, Tlemcen et Mascara, et que ce serait faire injure à une production naturelle qui se recommande par de si nobles titres que de la confondre avec la racine de chicorée ou le pois chiche pour en faire un mauvais

café, et l'exposer ainsi à des dédains d'autant plus redoutables qu'ils seraient alors mérités.

Thé. Le thé est une plante dont l'importance en Europe ne saurait être expliquée par ses vertus. Sous le rapport de l'abus sans motif qu'en font certaines nations voisines et que la France du nord tend à imiter, on peut comparer le thé au tabac. L'un et l'autre sont vénéneux, le tabac en tout temps, le thé à l'état frais ; car le grillage des feuilles du thé et leur enroulement ont pour objet de les conserver et aussi de les dépouiller de leur principe âcre et corrosif, qui fait éprouver aux ouvriers chargés de cette préparation des accidens graves et souvent funestes. L'analyse chimique démontre dans le thé beaucoup de résine, de l'acide gallique et du tannin. L'acide gallique est assez abondant dans une infusion ordinaire pour que le mélange de cette infusion avec une solution de sulfate de fer produise de l'encre. Il est bon de tenir note de ces faits lorsqu'on veut préparer quelques tasses de thé. Le parfum étant très-fugitif et se laissant saisir facilement par l'eau bouillante, il devient inutile de prolonger le contact de l'eau avec la feuille pendant plus de cinq minutes. Si vous dépassez ce temps, au lieu d'une boisson aromatique et gracieuse, vous n'avez qu'un breuvage amer, styptique, astringent, qui n'a rien d'agréable et qui peut même devenir dangereux. Il y en a qui pensent qu'après avoir vidé une théière on peut la remplir de nouveau avec de l'eau bouillante et obtenir ainsi par les mêmes feuilles une infusion aussi agréable que la première. C'est une grossière erreur. Que les Anglais, que les Hollandais dont on cite l'exemple, en usent ainsi, peu importe ! Quand il s'agira de porter un jugement sur des affaires de goût, sur des délicatesses du palais, n'allez donc jamais ni en Hollande ni en Angleterre ; rappelez-vous le porter, le gin, et le bœuf fumé ; et dites-moi si la même langue qui fait ses joies de la saveur de pareilles compositions est bien faite pour apprécier la finesse d'une liqueur destinée aux beaux-esprits.

On raconte qu'en 1685 la veuve du duc de Monmouth envoya une livre de thé à l'un de ses parens en Ecosse. Le thé y était alors tout-à-fait inconnu. Après avoir examiné le cadeau, on le donna au cuisinier, qui, reconnaissant que c'était une feuille sèche, ne trouva rien de mieux que de la faire cuire et de la servir sur la table de ses maîtres, comme un plat d'épinards. Malgré l'âpreté, l'amertume et la stypticité atroces de ce mets d'un nouveau genre, les convives le trouvèrent délicieux. Prenez donc des exemples de bonne bouche chez des nations qui produisent de pareils gastronomes.

Si je fais ainsi le procès au thé, ce n'est pas que je le repousse ; je l'aime au contraire, par habitude, sans doute,

beaucoup plus que par goût, et non point de cet amour qui me fait caresser avec tant de volupté la fève de Moka et le cacao. Mais je trouve bizarre que nous allions au loin acheter fort cher des mensonges et des sophistications, tandis qu'autour de nous s'élèvent de majestueux tilleuls, dont la fleur suave est encore mal appréciée, surtout en France. Le céleste empire est mal abreuvé, les eaux y sont saumâtres, stagnantes, et ses habitans ont besoin de les corriger par l'infusion astringente de la feuille du thé. Peut-être les Hollandais avec leurs marais qui les rendent lymphatiques et graisseux, sont-ils dans le même cas : mais nous, Français, qui sommes sous l'influence d'une constitution irritable, qu'avons-nous besoin de stimuler notre système nerveux ou de corriger les eaux limpides de notre sol?

Ce n'est pas ici le lieu de parler des diverses espèces de thé, ni de la manière dont on les récolte et les prépare. En Angleterre et en France on ne consomme guère que le thé *hyswen* et du *souchon*, qu'on mêle par parties égales ou à la dose d'un tiers de *vert* sur deux tiers de *noir*, afin d'avoir une boisson moins stimulante.

L'usage discret du thé favorise la digestion. On doit se le permettre après un repas plus copieux que de coutume, mais si vous avez les nerfs sensibles, la poitrine délicate ou le tempérament sec, si vous menez une vie sédentaire, si vous n'êtes pas phlegmatique, empâté de corps et d'esprit, si vous n'habitez pas un pays brumeux ou couvert de marécages, si vos eaux sont bonnes, si vous ne respirez pas les vapeurs débilitantes de la houille anglaise ou les miasmes empestés de la Hollande, abstenez-vous de l'usage du thé comme boisson habituelle ou comme remède à tous vos maux. Prenez-en, mais pour le plaisir seulement de varier votre goût et de disposer votre palais à mieux savourer ces boissons bienfaisantes et éminemment patriotiques que notre Bourgogne et notre Gironde envoient dans l'univers comme un témoignage irréfragable des vertus du pays.

Sucreries et bonbons colorés. Depuis plusieurs années, les médecins observaient chez les enfans, à l'époque du jour de l'an, des accidens plus ou moins graves qui semblaient le résultat de l'ingestion de bonbons colorés. A la fin ces accidens fixèrent l'attention du conseil de salubrité. Il en résulta la formation d'une commission qui fut chargée d'examiner jusqu'à quel point les substances colorantes employées dans la fabrication des bonbons pouvaient être la cause de tant d'événemens fâcheux. Cette commission constata que les couleurs jaune, rouge et blanc mat des bonbons étaient fabriquées avec des sels de plomb, d'antimoine, d'arsenic et de cuivre.

Quant à la dose de ces poisons, il fut démontré par une analyse minutieuse que cinq dragées colorées en *vert* contenaient un grain d'arsénite de cuivre.

La même commission constata en outre que le moyen le plus ordinaire employé par les confiseurs et les distillateurs pour colorer les liqueurs ou les sirops, consistait dans une solution d'acétate de plomb liquide ou d'extrait de saturne; que les derniers surtout emploient fréquemment le *sulfate de cuivre* pour donner à l'absinthe une belle couleur verte.

Muni de ces faits, le conseil de salubrité provoqua la promulgation d'une ordonnance de police destinée 1° à éclairer les confiseurs et les distillateurs sur les dangers que les substances employées par eux pouvaient faire courir aux consommateurs; 2° à leur en défendre l'usage. On ajouta en même temps à la suite de cette ordonnance un avis portant l'indication de quelques substances végétales pouvant à peu près remplir le même but. Mais les couleurs végétales passent rapidement, et l'on eut occasion de se convaincre plus tard que peu de fabricans s'étaient conformés aux prescriptions de l'autorité. Il est fort possible que l'autorité, instruite des nombreuses infractions, ait pris maintenant le moyen de se faire mieux obéir; toutefois les vives couleurs que l'on remarque encore sur certains bonbons et dans certaines liqueurs, pourraient bien faire supposer le contraire.

Au demeurant, nous et nos amis, nous avons renoncé depuis long-temps à l'usage de toute espèce de bonbons colorés, jusqu'à ce que les confiseurs et les liquoristes, mieux éclairés sur les intérêts de la société et leurs propres intérêts, renoncent à cette manie déplorable qui les pousse ainsi à façonner le sucre et l'amidon en imitations ridicules de fleurs, de fruits, ou de tous autres objets qui exigent l'emploi de substances colorantes pour donner à ces imitations un degré quelconque de vérité.

§ III. De la préparation des alimens, des assaisonnemens. Chimie culinaire.

Il n'y a que quatre manières différentes de soumettre les alimens à la cuisson : on les fait bouillir dans de l'eau; on les fait cuire dans leur jus, (étuvée); on les fait rôtir; enfin on les fait frire. Ces quatre opérations ont une influence très-marquée sur leur saveur et sur leur digestibilité.

En général, l'ébullition les rend plus tendres; mais il ne faut pas qu'elle soit poussée trop loin, parce que, l'eau s'emparant de toutes les parties solubles, la partie fibrineuse qui reste ne contient plus de suc, et devient, par cela même, plus difficile à être saisie par les puissances gastriques.

Le bouillon est le résultat de ce mode de cuisson des viandes. Plus la décoction a été forte et prolongée, plus le bouillon est chargé, et moins la viande conserve de gélatine et d'osmazome : par conséquent, elle doit être d'autant moins facile à élaborer par l'estomac ; aussi la viande bouillie contient-elle infiniment plus de parties excrémentitielles que lorsqu'elle est préparée de toute autre manière. Elle a peu de saveur, elle est moins tonique, et elle excite très-peu l'action des organes digestifs. Les médecins l'ordonnent lorsqu'ils craignent de communiquer trop de ton aux organes gastriques.

Dans l'étuvée, la chair se pénètre fortement de vapeur chaude ; elle s'attendrit, se cuit parfaitement sans s'épuiser, sans se dessécher, et conserve ainsi tout son suc. Les substances cuites de la sorte doivent être, et sont en effet, les plus faciles à digérer et les plus nourrissantes.

Le rôti bien fait retient à peu près toutes les parties solubles de la chair ; l'action du feu à nu en carbonise les parties extérieures et repousse vers le centre tous les liquides : ceux-ci étant retenus à l'intérieur par l'enduit à demi brûlé qui se forme à la surface, communiquent à la fibrine un goût particulier qui est le caractère de cette sorte de cuisson. Le rôti est très-nourrissant et très-tonique ; sa saveur est appétissante, et cette dernière qualité le rend préférable pour beaucoup d'estomacs à toute autre préparation. Mais il est important qu'il ne soit pas manqué ; chose très-difficile à obtenir, si l'on croit l'aphorisme gastronomique ainsi conçu : *On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.* Les viandes brunes, rôties, donnent un jus d'autant plus foncé que leur osmazome est plus abondant et plus fortement coloré. Les viandes blanches fournissent un suc pâle. Parmi ces dernières, il en est qu'on ne saurait sans inconvénient soumettre à aucune autre préparation ; tels sont les cochons de lait, l'agneau et le chevreau, et généralement les viandes les plus visqueuses.

La friture rend aussi les viandes très-tendres ; mais il faut qu'elle soit bien faite et que la croûte qui l'enveloppe soit extrêmement légère ; autrement l'âcreté empyreumatique que la graisse ou l'huile lui communiquent la rend extrêmement nuisible aux estomacs délicats. Quand la pâte avec laquelle on enduit les substances que l'on veut faire frire est bien légère, cette préparation est sans inconvéniens, et on peut en donner à des convalescens et même à des malades.

Parmi les substances alimentaires dont nous avons parlé, les unes se digèrent avec facilité, les autres, au contraire, résistent plus ou moins long-temps à l'action de l'estomac. Les assaisonnemens ont pour but d'aider les forces gastriques ; quoi qu'en disent les médecins qui ont écrit sur l'hygiène de la nu-

trition, il est certain que rien n'est plus favorable à l'entretien de l'estomac, et par suite à celui de la santé générale, qu'un usage modéré des assaisonnemens les plus simples. Mais, en ce point plus qu'en tout autre, il est important de bien se garder de l'abus; cependant, il faut l'avouer, le moment où l'on doit s'arrêter est d'autant plus difficile à saisir, que les jouissances gastronomiques ont plus d'attraits. Un mets bien assaisonné excite souvent l'appétit de manière à l'exagérer et à faire dépasser le besoin d'alimentation qui l'a fait naître; souvent l'estomac est déjà surchargé d'alimens quand le plaisir de manger, entretenu par les artifices d'un savant cuisinier, est encore flagrant. En général, il est de principe, pour tout gastronome qui sent combien il est important de conserver à l'estomac toute son aptitude et ses facultés, de se lever de table avant d'avoir épuisé tous ses désirs. L'oubli de ce principe est la cause la plus fréquente des indigestions, et celles-ci, se répétant trop souvent, amènent plus vite qu'on ne pense ces éternelles gastrites qui enlèvent tous les jours à Comus quelques uns de ses plus chers favoris et fournissent un argument de plus à l'appui du système physiologique et du régime de l'eau gommée. Dans l'état actuel de l'art culinaire, on doit mettre à la tête des substances qui servent à la préparation des alimens, les principes gras, tels que la graisse, le beurre et l'huile : nous ne croyons pas qu'il y ait de cuisine possible sans leur usage; c'est donc par l'examen de l'action de ces substances que nous devons commencer, avant de parler des autres assaisonnemens.

Malgré l'attrait particulier que certains peuples du Nord ont pour les corps gras, et notamment pour la graisse et l'huile, nous n'en persistons pas moins à croire que ces assaisonnemens ont pour objet principal de diviser les alimens, de les attendrir et d'en faciliter la digestibilité. Si l'on s'en rapportait à leur composition chimique, ces substances, en tant que substances alimentaires, seraient en effet peu nourrissantes; car l'analyse n'a pu y démontrer aucune trace d'azote. Mais nous avons déjà signalé combien étaient défectueux les moyens qui fondent l'analyse chimique des corps qui ont eu vie, et avec combien de réserve il fallait admettre les résultats que ces moyens amènent. En somme, quoique les corps gras soient dépourvus d'azote, et qu'ils soient par conséquent moins nourrissans que les autres principes immédiats des animaux, cependant ils jouissent de propriétés nutritives beaucoup plus grandes que les végétaux qui contiennent ce principe. Ingérés isolément, les corps qui sont gras sont indigestes, parce qu'ils sont insaisissables par les parois gastriques, à cause de leur viscosité, et parce que l'estomac se fatigue aisément d'une

nourriture uniforme. Mais il n'en est pas moins vrai que les animaux hibernans se nourrissent de leur graisse pendant la saison de leur sommeil ; que, chez les malades, la nutrition des organes s'entretient également pendant la diète la plus sévère, à l'aide des provisions de graisse que la santé avait amassées. Or ces phénomènes n'auraient évidemment pas lieu, si la graisse, quoique dépourvue d'azote, n'était pas nourrissante.

Outre la propriété qu'ont les corps gras de diviser les substances alimentaires, il en est une autre qui n'est pas moins avantageuse pour la nutrition, nous voulons parler de leur capacité pour le calorique. Cette condition particulière, par laquelle ils se pénètrent d'une grande quantité de chaleur, les rend très-propres à faciliter la cuisson des alimens avec lesquels on les mêle. Nous avons dit un mot de cette propriété en parlant des fritures ; ce mode de cuisson ne peut en effet s'obtenir qu'avec des corps gras. La coction d'une substance alimentaire dans un corps gras en ébullition présente des caractères tout-à-fait particuliers, qui n'ont rien de commun avec aucune autre espèce de préparation. La friture a sur la santé, et principalement sur l'estomac, une influence telle que son abus occasione une maladie assez commune désignée sous les noms divers de pyrosis, de fer chaud, d'ardeur d'estomac, etc. Il suffit de signaler ce danger pour engager les plus amateurs de friture à une réserve prudente.

L'estomac se fatigue aisément de l'uniformité. Ce dégoût si facile et qui influe si puissamment sur la digestion, a fondé un principe d'hygiène nutritive qui dit que le meilleur mode de nutrition est le plus varié. De ce principe découle la nécessité des assaisonnemens ; rien n'est plus utile, en effet, que les assaisonnemens pour varier les mets, et pour leur donner des propriétés différentes de celles qu'ils ont isolément.

On peut ranger les diverses espèces d'assaisonnemens en trois classes : 1° les stimulans ; 2° les stimulans aromatiques ; 3° les aromatiques. Cette coupe n'est peut-être pas assez tranchée pour que l'on puisse l'établir d'une manière absolue ; mais elle conserve assez nettement les trois propriétés principales qui se rencontrent dans l'universalité de ces substances.

Assaisonnemens stimulans. Les stimulans purs sont la moutarde, l'ail, l'échalotte, la ciboule, la civette, le poireau et le sel.

Toutes ces substances contiennent un principe qui, avant d'agir sur l'estomac, stimule fortement pendant l'acte de la mastication, les organes salivaires dont l'importance est si grande dans la digestion, et en forçant ces organes à sécréter une plus grande quantité de salives, elles disposent d'une ma-

nière assez favorable le bol alimentaire à être saisi par le suc gastrique.

La moutarde est le plus puissant et peut-être le plus dangereux des assaisonnemens. Dans ces derniers temps, on a fait de cette graine une panacée universelle. Elle agit à la vérité comme un anti-scorbutique très-puissant; mais il se faut défier de toutes les préparations dont l'objet consiste uniquement à la rendre plus agréable au goût en la mêlant avec une foule de substances aromatiques. Il est douteux, en effet, que les moutardiers tiennent beaucoup de compte de l'action que peuvent avoir sur l'estomac le grand nombre des ingrédiens qu'ils font entrer dans la fabrication de ce condiment. L'effet le plus sûr de ces compositions aromatiques, c'est la production d'un appétit factice qui excite au-délà des besoins de la nutrition, et use à la longue, sans retour, les forces digestives.

Stimulans aromatiques. Les principaux sont le poivre, le girofle, la muscade, la cannelle, le gingembre, le piment, le raifort, les câpres, les cornichons, les capucines.

Ces divers assaisonnemens jouissent à un degré inférieur des propriétés stimulantes que nous avons reconnues dans ceux de la classe précédente. Leur action se fait moins sentir dans la bouche; mais il est une qualité aromatique qui donne du ton à l'estomac et développe dans cet organe un degré de chaleur plus ou moins favorable à la digestion selon la plus ou moins grande susceptibilité individuelle.

Assaisonnemens aromatiques. Cette classe comprend la vanille, l'eau de fleur d'oranger, le thym, le serpolet, le safran, la sauge, le romarin, le persil, le cerfeuil, le laurier, le verjus, le vinaigre, le citron, etc.

Toutes ces substances comme les précédentes excitent peu les glandes salivaires; mais elles agissent puissamment sur l'estomac. C'est par leur usage et une distribution savante que la chimie culinaire est parvenue à ce degré de prospérité et de gloire qu'elle doit surtout aux artistes de notre patrie; car dans ces derniers temps, le nom français n'a pas été illustré seulement par la science et par les armes. Aux victoires retentissantes de Napoléon ont succédé les repas de corps chez les Beauvilliers et les Véry; et la chaleur des fourneaux de ces habiles cuisiniers, le cuivre de leurs offices, l'ordonnance et la distribution de leurs festins, ont remplacé les mouvemens des camps, les plans de guerre, le bruit et le feu de l'airain des batailles : en un mot, quand le Dieu Mars eut plié ses drapeaux, Comus déploya les siens et vainquit à son tour.

C'est aux assaisonnemens aromatiques que l'on a recours lorsqu'il s'agit de donner du ton et de relever les forces abattues, et c'est à leur vertu que les magistères les plus actifs,

les restaurans les plus vantés doivent leur efficacité. Les acides, que nous avons confondus avec les aromatiques, parce que ceux-ci, tels que le verjus et le citron, sont autant estimés par leur arome que par leurs qualités acides, et que le vinaigre n'est guère employé qu'après avoir été aromatisé soit à l'ail, soit à l'estragon : les acides sont accusés de faire maigrir les personnes qui en abusent. Cela est vrai en général, et le vinaigre est assez employé par les femmes pour éviter les inconvéniens qu'une vie molle et oisive entraîne pour la beauté, qu'elle pousse à une constitution obèse. Mais un pareil avantage ne s'obtient qu'aux dépens de la santé générale ; et, sans avoir recours à l'action corrosive des acides pour rendre raison de leur action particulière, il doit suffire de savoir que le vinaigre et les autres assaisonnemens de cette nature agacent l'estomac sans exciter l'appétit, et empêchent celui-ci de se manifester à un degré convenable pour satisfaire aux besoins de la nutrition.

§ IV. DE L'HEURE DES REPAS ET DE L'ORDRE DANS LEQUEL LES ALIMENS DOIVENT ÊTRE PRIS.

Il semble naturel de manger quand on a faim, comme il l'est de boire quand on a soif ; c'est ainsi qu'en usaient sans doute nos premiers pères. Mais la civilisation a changé tout cela.

Les anciens avaient à cet égard des coutumes qu'il n'est pas inutile de faire connaître. Ils faisaient un grand usage de la gymnastique et des bains, et leurs repas étaient subordonnés à leurs habitudes, sur ce point. C'est l'usage des bains, généralement suivi par toutes les classes de citoyens à Rome, qui donna naissance au souper, à la cène, qui était le repas du soir, le repas principal, que l'on prenait étant couché sur des lits (*triclinium*). Les autres repas ne pouvaient être que légers pour des hommes qui devaient se baigner le soir et partager leur journée entre les affaires et les exercices.

L'heure de la cène était également bien choisie sous le rapport de la santé. Elle répondait d'une part à l'issue des affaires, c'est-à-dire au moment où l'homme, fatigué des mouvemens de la journée, s'était délassé dans le bain à l'aide des pratiques qu'on y mettait en usage pour faciliter et compléter les évacuations cutanées, et avait achevé ainsi la dépuration journalière du corps ; et d'une autre part, cette heure répondait aussi à l'instant où la liberté du corps et de l'esprit était aussi entière qu'elle pouvait l'être. Alors l'oubli légitime de tous les soins du jour, permettait à la gaîté un abandon sans réserve. Ce long repas de la cène était suivi du sommeil de la nuit. Ainsi, dans cet ordre, tout favorisait la digestion des

limens nécessaire à leur réfection, ils sont obligés de faire des repas plus petits et de les répéter plus souvent.

Les habitudes sédentaires et une constitution moins robuste permettent aux femmes de se contenter d'une plus petite somme d'alimens, ou tout au moins d'alimens peu nutritifs. Aussi les voit-on préférer aux viandes des substances alimentaires plus légères, telles que les végétaux, les fruits, le laitage et les sucreries.

Les personnes qui fatiguent beaucoup doivent éprouver une faim plus vive que les individus sédentaires ou oisifs. Les grands buveurs de vin mangent peu, parce que cette liqueur est nourrissante. Les dormeurs sont dans le même cas; le sommeil empêchant la déperdition des forces.

Ceux qui font un seul repas par jour, ou qui n'en font qu'un principal et faible, sont en général moins bien nourris et aussi plus sévères ou sérieux que les personnes qui mangent plus souvent. Cette remarque n'avait pas échappé aux anciens. Pline prétend que les forces gastriques se conservent moins longtemps chez les individus qui jeûnent. Celse regarde deux repas par jour comme plus sains qu'un seul, et il ajoute que la nature se complaît dans une certaine abondance, pourvu qu'on n'accable pas ses forces. On pèche davantage, dit-il, en vivant trop sobrement qu'en vivant avec une certaine sagesse. Une alimentation modérée et fréquente soutient mieux les forces dans leur égalité que ne le fait toute autre méthode.

En résumé, varier l'alimentation en usant avec réserve de tous les alimens, manger avec discernement, *raisonner ses morceaux*, comme disent les gens de l'art; enfin distinguer les mets indigestes de ceux qui ne le sont pas, en suivant dans cette étude les besoins et les répugnances de sa constitution propre, et non la coutume; telles sont les lois principales qui fondent la théorie de l'hygiène du goût.

(G. G. DE C.)

DICTIONNAIRE
DES ALIMENS.

A.

ABAVI (*Abavum*). Grand arbre qu'on trouve en Éthiopie et qui produit un fruit ressemblant à la citrouille, bon à manger, et jouissant à peu près des mêmes propriétés alimentaires.

ABDELAVI. Espèce de melon d'Egypte, dont la chair est sucrée, rafraîchissante, fort estimée à cause de la chaleur du climat. On fait avec les graines des émulsions qui tempèrent la soif et sont calmantes.

ABEILLE (*Apis mellifera*, L.). Genre d'insecte hyménoptère que tout le monde connaît et qui produit le miel et la cire. (*Voir* MIEL.)

ABEL-MOSC. Graine de musc. (*Voir* AMBRE.)

ABLE (*Salmo alburnus*). Espèce de saumon qui vit dans les lacs de la Suède. Mêmes propriétés que celles du saumon. (*Voir* SAUMON.)

ABLETTE (*Cyprinus alburnus*, L.). Petit poisson de rivière et de lac, du genre des carpes, plat et mince, long de trois à huit pouces; couvert d'écailles, dos vert. On pêche ce poisson dans toutes les saisons, mais surtout au printemps, époque du frai; la chair en est molle, fade et de peu de valeur. C'est avec la matière de ses écailles qu'on donne aux fausses perles l'éclat des véritables.

ABRICOT (*Prunus armeniaca*, L.). L'arbre est originaire de l'Arménie. On n'en connaissait d'abord que deux espèces; on en a obtenu plusieurs variétés.

Le fruit est à noyau, la peau et la chair tirent sur le jaune; il est hâtif, odorant, de bon goût; il tient de la pêche et de la prune.

L'*alberge*, de la Touraine, est supérieur; la saveur en est excellente.

L'*alexandrin*, est fort commun, coloré de jaune foncé, vineux, fondant et parfumé.

L'*abricot hâtif*, musqué, n'est estimé qu'à cause de sa primeur. Le blanc a cependant la chair délicate.

Celui *de Nancy* est le plus léger, le plus rafraîchissant; il tient un peu de la pêche par l'abondance de ses eaux. L'amande est émulsive.

L'*abricot-pêche* a le duvet fin, la chair délicate; son eau est douce.

L'*angoumois* est d'un rouge foncé et sa chair est fondante.

L'*abricot de Portugal* est petit, rond; sa peau est cassante, l'eau abondante, la saveur relevée, ce qui le rend un des meilleurs.

Le *violet* est rouge tirant sur le violet; il est plus curieux que bon à manger.

L'*abricot de Sibérie* est acerbe, sa chair est fibreuse et presque sèche.

Les abricots sont excellens à Damas en Égypte. Les habitans en font d'excellentes confitures et des gâteaux qu'ils mangent avec du pain.

ABRICOT D'AMÉRIQUE. (*Voir* MAMEI.)

Cullen regardait l'abricot comme le meilleur des fruits à noyau. Moins susceptible de s'aigrir dans l'estomac que la pêche, il est aussi de moins difficile digestion, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès. Il faut préférer les gros abricots, charnus, bien mûrs, d'une saveur agréable, et boire du vin après. Ce fruit ne convient cependant pas à tous les estomacs. Les personnes sédentaires, celles qui digèrent mal, doivent s'en abstenir ou n'en manger qu'avec précaution. C'est toujours l'expérience qu'il faut prendre pour guide.

Cuit au sucre, ce fruit a une odeur suave, qui n'était pas sensible auparavant. On en fait des compotes, des pâtes, des sirops; on le confit aussi à l'eau-de-vie. Le noyau entre dans la composition du ratafia de noyau.

L'abricot frais nourrit peu; l'amande est vermifuge comme tous les amers; elle contient de l'acide prussique qui ne serait pas sans danger si l'on en mangeait beaucoup.

Il y a en Perse cinq à six sortes d'abricots excellens, entre autres une nommée *tocmchams*, c'est-à-dire *œuf du soleil;* sa chair est rouge et d'une saveur délicieuse. (Chardin, *Voyage en Perse.*)

ABRUS (*Abrus precatorius*, L.). Petit arbrisseau qui croît en Amérique ainsi que dans l'Inde; sa racine a une saveur sucrée; on lui donne dans ces pays le nom de réglisse des Antilles; cette racine est nutritive et adoucissante. Les graines sont rouges avec une tache noire; on en fait des colliers.

ABSINTHE ou **ALVINE** (*Artemisia absynthium*, L.) plante vivace dont les fleurs et surtout les feuilles sont fort amères. On la trouve dans toute l'Europe; dans le Nord on en fait un

vin appelé *wermuth*. On la substitue aussi au houblon. Mise dans l'eau-de-vie, elle est stomachique; mais on ne doit pas en abuser, parce que les amers finissent par diminuer les forces de l'estomac. Cette liqueur ne convient qu'aux phlegmatiques, à certains vieillards et dans la saison humide.

D'après les expériences de M. Braconnot, l'absinthe contient une matière azotée très-amère, soluble dans l'eau froide, une matière azotée presque insipide, une résine extrêmement amère, soluble dans l'alcool et l'eau bouillante; une huile volatile verte, de l'albumine, de la fécule, du sel de potasse, du ligneux et de l'eau.

ABSINTHE PONTIQUE ou **PETITE ABSINTHE** (*Artemisia pontica*, L.). On connaît aussi cette plante sous le nom d'absinthe marine. Cette espèce est jolie et parfumée; elle prend plus d'accroissement par la culture. On mange avec plaisir celle qui vient sur les bords de la mer, sur les montagnes, et c'est surtout à cette espèce que la chair des animaux doit ce goût particulier connu sous le nom de *pré salé*.

En Flandre, les feuilles entrent dans la composition des crèpes, dont elles facilitent la digestion : ces crèpes se font avec la farine du sarrasin et sont appelées *kruidekoken*. L'absinthe pontique jouit des mêmes propriétés que la précédente, mais à un degré inférieur.

ABSTÈME, HYDROPOTE (*Abstemius*). On donne ce nom à ceux qui ne boivent que de l'eau. L'abstinence du vin est très-importante dans le régime de plusieurs tempéramens. Ce n'est guère que dans la vieillesse que le vin et les liqueurs sont d'un grand secours; cependant certains climats, les saisons, etc., peuvent les rendre utiles aux autres âges, mais jamais ou presque jamais à l'enfance. L'estomac a parfois besoin de toniques; mais l'habitude en est plus souvent amenée par la sensualité que par le besoin.

ABSTINENCE (de *Abstinere*). Se priver, s'abstenir, éloignement volontaire d'une chose et de certains alimens. Il n'est ici question que de la privation de ce qui peut nuire à la santé, de ce qui pèse sur l'estomac ou l'irrite : tels sont par exemple les assaisonnemens forts, âcres, échauffans, etc. Il est bon aussi de s'abstenir d'une trop grande quantité d'alimens lorsque l'on prévoit que les forces de l'estomac ne sont pas assez énergiques pour les digérer; dans ce cas, l'utilité de l'abstinence est incontestable, puisque la digestion en est plus facile et que les autres fonctions, surtout celles de la tête, s'en trouvent bien. Enfin nous devons nous abstenir de tout ce qui est contraire à notre tempérament, au climat que nous habitons, aux saisons, à l'âge, etc. Si cependant l'abstinence

était portée trop loin, l'épuisement s'ensuivrait. Celle qui fait naître le besoin, nous fait connaître qu'elle peut avoir des inconvéniens graves. Tout ce qui est dit ici des alimens solides doit s'appliquer aux boissons.

ABU. Espèce de bananier dont le fruit est visqueux et fade; on le fait frire ou rôtir pour le manger.

ACACIE DU CACHOU. (*Voir* CACHOU.)

ACACIE A FRUIT SUCRÉ (*Mimosa inga*). A St-Domingue, on donne le nom de pois sucrin à des fruits longs et cannelés, contenant une pulpe spongieuse, blanche, sucrée, qu'on mange avec plaisir. C'est un grand arbre qui le produit.

ACACIE DU SÉNÉGAL (*Mimosa senegalensis*, L.). L'arbre fournit une gomme très-nourrissante et qui rafraîchit. Les Maures et les Arabes la mangent surtout dans les grandes chaleurs. Cette gomme est plus estimée que celle qu'on nomme gomme arabique.

ACAJA (*Spondias Linnœi*, L.). Arbre de la grandeur du tilleul, dont le bois est rouge, et qui produit un fruit qu'on nomme *prunes de Mombain*, lequel rend une liqueur vineuse. Ces prunes valent celles qu'on appelle prunes impériales, et jouissent des mêmes propriétés alimentaires.

ACAJOU (*Cassuvium*, L.). Mot américain. L'arbre est de moyenne grandeur; ses feuilles sont simples, grandes, ovales, obtuses à leur sommet; ses fleurs petites et de couleur blanche. C'est un des meilleurs arbres et des plus singuliers de tous ceux qui croissent en Asie et en Amérique. Il produit un fruit bon à manger : c'est une noix de la forme d'un rognon de coq, de douze à quinze lignes de long sur huit à dix de large; aplatie sur les côtés, de couleur rouge ou blanche, attachée par son extrémité la plus grosse au sommet d'un réceptacle charnu, ovale et de la grosseur d'une poire moyenne. On donne le nom de pomme d'acajou à ce réceptacle, dont la saveur est acide, un peu âcre, mais assez agréable. On la mange crue ou en compote. L'amande a un goût plus fin que celui de l'aveline; on la sert sur les tables comme les cerneaux, ou bien on la fait griller. On en extrait un suc qui, après avoir fermenté, devient vineux et enivrant. On en retire un alcool par la distillation; on peut aussi en faire un vinaigre fort.

Si, lorsqu'on prépare l'amande, on a le malheur de porter à la bouche la coque, qui est huileuse, il en résulte des inflammations dangereuses; elle est tellement corrosive, qu'on ne peut détacher le linge sur lequel il en est tombé. On emploie aussi cette huile pour consumer les verrues ou les cors, ce qui du reste n'est pas sans danger. (*Voir* NOIX D'ACAJOU.)

ACALOT ou **CORBEAU AQUATIQUE** ou **COURLIS VARIÉ DU MEXIQUE** (*Tantalus mexicanus*, L.). Cet oiseau habite le long des lacs et vit de poissons. Il a environ trois pieds de longueur, ses nuances donnent en général des reflets verts et pourpres sur un fond sombre et approchant du noir. Quoique sa chair ait une odeur de marécage, les Mexicains la trouvent assez bonne.

ACANTHE (*Acanthus edulis*). En Arabie, on mange crues les feuilles de cette acanthe, plante célèbre dans l'histoire des beaux-arts. Ses feuilles servent à couronner les colonnes corinthiennes, à cause de leur beauté et de leur agrément. *Virgile*, parlant des habits d'Hélène, dit qu'ils étaient relevés de feuilles d'acanthe en broderie.

Et circumtextum croceo velamen acantho.

Il n'est pas cependant bien sûr que la plante ci-dessus soit celle dont a parlé *ce poëte.*

ACAPALTI. Plante qui croît dans la Nouvelle-Espagne et produit une espèce de poivre long, arrondi et de couleur rouge dans sa maturité. Sa propriété excitante est moindre que celle du poivre-long ordinaire. On le fait sécher au soleil pour le conserver. Ces peuples en assaisonnent leurs mets.

ACARNE ou **ACAMANE.** Poisson du genre dorade, écailleux, de couleur blanche, ressemblant tellement à la dorade, qu'à Rome on le vend sous ce nom. La pêche s'en fait dans toutes les saisons. La chair en est tendre, de bon goût et de facile digestion.

ACARNE ou **ACARNAN.** Chardon à fleur large et jaune, peu usité comme aliment.

ACCIOCA. Herbe qui remplace le thé du Paraguay au Pérou.

ACCOLA (*Scomber alalunga*, L.). Poisson qui n'est pas aussi gros que le thon; on le trouve surtout dans la mer de Malte; sa chair est fort blanche et délicate. On en mange beaucoup dans cette île.

ACÉLINE. Poisson qui ressemble à la perche et dont la chair jouit des mêmes propriétés alimentaires.

ACERBE (*Acerbus, a, um*). Adjectif qui désigne une certaine âpreté, dont l'impression cause une saveur acide et astringente à un degré plus ou moins fort. On trouve de l'acerbité dans une grande quantité de substances végétales, telles que l'écorce du chêne, la peau de la grenade, etc. La saveur acerbe est celle de tous les fruits avant leur maturité; elle produit la constipation, une digestion plus pénible et des aigreurs, des coliques, l'inflammation, etc. Les fruits sauvages conservent toujours un certain degré d'acerbité qu'on nomme *goût sauvageon.*

ACHE. *Voir* CÈLERI.

ACHE D'EAU. *Voir* BERLE.

ACHE DES MONTAGNES. *Voir* LIVÈCHE.

ACHANACA. Espèce de *Cactus* qui croît dans la province du Potosi au Pérou. La racine, épaisse, charnue, de forme conique, est bonne à manger; on la porte sur les marchés. Ce cactus n'a pas été décrit.

ACHIAR. Espèce de confiture au vinaigre que l'on fait avec les rejetons du bambou encore verts, et dont les Hollandais font un grand usage pour assaisonner leurs mets. Ils les apportent des Indes-Orientales dans des urnes de terre. Ce condiment âcre, échauffant, ne convient que dans les climats humides, aux tempéramens phlegmatiques et aux vieillards.

ACHILLÉE (*Achillæa*, L.). Plante radiée qui croît sur les montagnes. On emploie les feuilles en infusion théiforme pour adoucir et calmer les irritations de la poitrine. On donne aussi le nom d'Achillée à un genre de plantes très-nombreuses et qui ne sont point alimentaires.

ACHIOTE. On appelle ainsi les semences rouges du roucou que l'on fait entrer dans la confection du chocolat pour lui donner une couleur semblable à celle du cacao caraque pur.

ACHOUROU. Espèce de laurier d'Amérique dont les feuilles et les fleurs sont employées pour l'assaisonnement de certains mets.

ACIDE (*Acidus, a, um*). Nom de toute substance dont la saveur est piquante et aigre. Tous les acides ont, à un degré plus ou moins fort, les propriétés suivantes : une saveur aigre, rougissant certaines couleurs bleues végétales, enlevant aux alcalis purs leur causticité.

Il est des acides tellement forts qu'on les a placés parmi les poisons violens; d'autres ont seulement une saveur aigrelette fort agréable. Les acides concentrés pris intérieurement sont corrosifs.

Les acides végétaux dont on fait le plus d'usage sont le vinaigre, les sucs d'orange et de citron. Si on les étend dans une certaine quantité d'eau et qu'on y ajoute du sucre, il en résulte une boisson non seulement agréable, mais qui calme la soif; elle détermine sur la langue et la gorge une sensation de fraîcheur qui semble se communiquer à tout le corps, elle en modère la chaleur, augmente la sécrétion de l'urine et diminue la transpiration.

L'usage prolongé des acides, même mitigé par l'eau, est nuisible à la santé, l'émail des dents en est affecté, les digestions se font moins bien, l'estomac, ainsi que les autres organes, en souffrent, et tout le corps maigrit.

Les acides obtenus par la distillation des végétaux, et qu'on nomme *pyromuqueux*, *pyroligneux* et *pyrotartareux*, sont de la même nature que le vinaigre; ils n'en diffèrent que par la combinaison d'une huile particulière à chacune des substances qui la produisent (Thénard). Les acides végétaux sont formés de carbone, d'oxygène et d'hydrogène dans des proportions variées; ils sont plus pesans que l'eau.

ACIDE ACÉTIQUE (*Acidum aceticum*). C'est le vinaigre. Il est tout formé dans un grand nombre de substances végétales; il est le produit de la fermentation qui succède à celle de l'alcool, et qu'on a nommée fermentation acéteuse. Le vinaigre est formé de deux corps simples et d'oxygène, d'hydrogène et de carbone. La sève de presque tous les végétaux contient de l'acide acétique. (*Voir*, pour les propriétés, l'article VINAIGRE.)

ACIDE CARBONIQUE. Il est fort abondant dans la nature, composé de carbone et d'oxygène. Dans plusieurs endroits, il se dégage à l'état de gaz du sein de la terre et notamment de la grotte du Chien, près de Naples; il rougit la teinture de tournesol, éteint les bougies allumées et asphyxie. Ce gaz est incolore, piquant et acidule; les eaux gazeuses acidules, la bière, le vin mousseux lui doivent leur piquant et la propriété de mousser. Dissous dans l'eau, il est rafraîchissant, diurétique, antiseptique et augmente le ton de l'estomac. Seul il est très-dangereux puisqu'il agit comme poison subtil. Il se forme et s'accumule dans les chambres où l'on a brûlé du charbon sans que l'air pût se renouveler. Le grand air, les aspersions d'eau froide, l'eau de chaux et l'ammoniaque sont les meilleurs moyens pour en détruire les effets, lorsqu'il en est encore temps.

ACIDE MALIQUE. Cet acide fut découvert par *Schéele*, dans les pommes. Il existe aussi dans les poires, les pêches, les abricots, groseilles, raisin et presque tous les fruits à pepins et à noyau. Cet acide est d'un rouge brunâtre, de saveur très-aigre; il peut remplacer l'acide citrique. Il existe presque toujours combiné avec une matière sucrée et du mucilage. L'acide malique, même mitigé, ne convient pas à tous les tempéramens; si on en abuse, il peut produire l'inflammation, etc.

ACIDE PYROLIGNEUX. Lorsqu'on chauffe fortement le bois pour le décomposer et le charbonner, il se dégage dans le récipient, avec une odeur piquante, une matière liquide d'un rouge brun, de saveur très-acide : c'est l'acide pyroligneux. On a cru cet acide différent des autres; mais *Fourcroy* et *Vauquelin* ont démontré son identité avec l'acide acétique

ou le vinaigre. Il n'est cependant que très-peu en usage à l'intérieur ; mais il est fortement antiseptique, puisqu'il conserve les substances animales. On s'en sert quelquefois aussi pour colorer le bois, les plumes, les pailles, etc., en rouge rosé.

ACIDITÉ (*Aciditas*). On entend par ce mot l'impression vive que produisent sur le goût et quelquefois sur l'odorat certains corps qui ont été appelés acides. On dit l'acidité d'une liqueur, d'un fruit, d'un vin aigre ou aigri, etc.

ACIDIFICATION. Action de se transformer en acide ; on dit acidification de la bière, du vin, lorsque ces liquides s'altèrent et deviennent *acide acétique*.

ACIDULE. Nom de toute substance qui a une faible acidité; On se sert du mot aciduler pour dire qu'on ajoute à l'eau, à une boisson ou à un aliment une très-petite quantité d'acide, qui les rend acidules. On a spécialement appliqué cette expression aux eaux minérales qui contiennent un excès d'acide carbonique libre ; ainsi les eaux de Bussang, de Pougues, de Pyrmont, sont acidules.

ACIOCA. Plante du Pérou, dont les feuilles se substituent à l'herbe du Paraguay, dont elles ont les propriétés stomachiques, bien prononcées. On les emploie en infusion théiforme.

ACOHO. Espèce de petit coq de Madagascar. Les œufs de la poule sont tellement petits que chacune d'elles peut en couver trente à la fois; mais ils ne sont pas bons à manger. La chair du coq et de la poule est assez bonne.

ACOLIN. Caille aquatique du Mexique, dont la chair approche de celle des autres oiseaux aquatiques.

ACORUS CALAMUS (L.). *Voir* ROSEAU AROMATIQUE.

ACOUCHI. Petit quadrupède de Caïenne, lequel ne diffère de l'agouti que parce qu'il n'a que le quart de sa grandeur; il a aussi une queue de deux pouces et demi de longueur, et l'agouti n'en a point. On le trouve dans les forêts vierges. La chair est plus tendre et plus succulente que celle de ce dernier.

ACRE (*Acer*). **ACRETÉ** (*Acritudo*). On donne ce nom à toute substance dont la saveur piquante, mordicante, désagréable, est accompagnée de chaleur. Il y a des âcres aromatiques, tels sont le poivre, la muscade ; ils sont échauffans. Le raifort, la moutarde sont des âcres piquans et volatils. Ces substances sont excitantes, échauffent beaucoup et ne conviennent même modérément qu'à certains tempéramens phlegmatiques, à certains vieillards, à ceux qui exercent leurs forces et dans la saison humide.

On nomme âcreté la propriété inhérente aux substances âcres qui acquièrent par la pulvérisation plus d'énergie, et qui par conséquent sont encore plus irritantes : tel est le poivre.

ACRIDOPHAGE. Nom qu'on donne à certain peuple de l'intérieur de l'Afrique, qui mange des sauterelles. *Voir* ENTOMOPHAGE.

ACROCHORDE (*Acrochordus javanensis*). Espèce de serpent découvert à Java par le naturaliste *Hornstedt*. Il est long de huit pieds et fort gros; sa queue est très-mince; sa couleur, noire en dessus, est blanchâtre sur les flancs, avec des taches noires; le ventre est blanc. Les Javanais en mangent la chair.

ACESCENT (*Acescens*). Nom de toute substance qui, par un mouvement de fermentation ou de décomposition, tend à passer à l'état aigre. Les sucs végétaux fades ou sucrés, le lait, les bouillons en s'aigrissant spontanément deviennent acescens. L'usage des alimens ou des boissons qui ont ce caractère, ou que leur nature y dispose particulièrement, produisent de très-mauvais effets, des aigreurs, des coliques violentes, etc.; les substances essentiellement acescentes sont les matières végétales à saveur aigrelette, telles que beaucoup d'herbes potagères et de fruits.

ACTINIE (*Actinia*). *Ortie de mer, anémone de mer.* Genre de zoophyte dont le corps est charnu et que les habitans des côtes du midi de la France mangent avec plaisir, surtout l'espèce qu'ils nomment *rastègne*. L'odeur et la saveur de l'actinie approchent de celles des crabes et crevettes : les propriétés sont les mêmes.

ADANE (en italien *adeno, adello;* en latin *attilus*). Poisson de rivière qui vit dans le Pô. Il est monstrueux et ressemble assez à l'esturgeon. On en a vu du poids de mille livres. Pline dit que l'oisiveté l'engraisse. On n'en a jamais pris ni dans la Méditerranée ni dans l'Océan. Sa chair, quoique molle, a un assez bon goût, mais ne vaut pas celle de l'esturgeon; elle est en outre de fort difficile digestion.

ADIPEUX (*Adiposus*, de *adeps*, graisse). Nom des alimens graisseux. Les estomacs même robustes ne les digèrent souvent qu'avec peine.

ADRACHNÉ. Sous-arbrisseau toujours vert qui croît entre les rochers dans l'île de Candie. Ses feuilles ressemblent à celles du laurier; elles sont sans odeur. Le fruit qu'il porte deux fois l'an ressemble à celui de l'arbousier; il est de la grosseur et de la couleur des framboises, dont il a les propriétés.

ADY. Palmier qui croît dans l'île Saint-Thomas, produisant

un fruit qu'on nomme *abanga*. On en retire une liqueur vineuse très-enivrante.

ÆGLEFIN ou **EGREFIN** (*Gadus æglefinus*, L.). Espèce de gade qui a beaucoup de rapport avec la morue. Il fréquente nos côtes, mais ce n'est qu'en hiver qu'on en voit de gros. On les pêche de la même manière que la morue. La qualité de la chair varie selon le parage, selon l'âge, le sexe et l'époque de l'année. Ce poisson est ordinairement d'un pied de long, du poids d'une livre et demie ; il fraie en mer. *Pennant* dit qu'il se trouve en nombre si considérable que, dans l'espace d'un mille d'Angleterre, trois pêcheurs peuvent en remplir leur chaloupe deux fois par jour.

La chair de ce poisson est ordinairement blanche, ferme, de saveur agréable et de facile digestion ; elle convient par conséquent aux estomacs faibles, aux personnes sédentaires.

On la sale, on la sèche quand on veut la conserver. Les jeunes æglefins s'accommodent comme les merlans.

AFFADISSEMENT (*Fastidium*). Ce mot désigne un état dans lequel il y a diminution de l'appétit et du goût et affaiblissement dans les fonctions des organes qui servent à la digestion.

AGACEMENT DES DENTS (*Dentium stupor*). Irritation nerveuse causée par la mastication des substances acides ou acerbes. Pour y rémédier, on fait mâcher des tiges de pourpier, on applique sur les gencives un linge fin et chaud, ou on emploie du carbonate de chaux, moyen plus rationnel, surtout lorsque ce sont des fruits acerbes qui ont donné lieu à l'agacement.

AGAMI (*Psophia crepitans*, L.). Cet oiseau a été confondu avec le *caracara* et le *faisan*. On le trouve sur les montagnes arides et dans les hautes forêts. Il diffère de ces oiseaux par sa conformation. Il fait un bruit qui lui a fait donner le nom de trompette par M. *de La Condamine*. Il est de la grandeur du faisan ; son bec est d'un vert jaunâtre, ses yeux entourés d'une peau rouge, sa tête et son cou couverts de plumes courtes, semblables à du duvet et frisées à leur extrémité. Son plumage est noir à l'exception du milieu du dos. Il ne craint ni les chats ni les chiens. Il connaît les amis de la maison, suit son maître, le caresse et semble lui vouer la même fidélité que le chien. A cet égard, il est aussi supérieur aux autres oiseaux que le chien l'est aux autres animaux. On le trouve en grandes troupes dans la Guiane. Sa chair est fort bonne à manger et de facile digestion.

AGARICS. On appelle ainsi des plantes fongueuses qui croissent généralement au tronc, aux souches ou aux racines

des arbres, ainsi que sur quelque corps dur où elles sont solidement attachées.

On les distingue en sept genres principaux. Il y en a de grands, de petits et de couleurs très-variées. Les espèces en sont nombreuses. Les prés, les endroits humides, le fumier, les murailles, les caves, sont aussi des localités où croissent un grand nombre de ces champignons.

En naissant, ils ressemblent à une moisissure qui se gonfle bientôt. Le chapeau en s'élevant prend de l'ampleur; il y en a qui ont la forme d'un échaudé, d'autres celle d'un œuf; de nombreuses lames les garnissent en dessous; elles se couvrent ensuite d'une poussière très-fine. La surface du chapeau est tantôt gluante ou visqueuse, tantôt sèche et plucheuse. Les agarics coriaces se dessèchent et leurs membranes se détruisent bientôt ou se résolvent en liqueur fétide et nauséabonde. Cette décomposition est due à des substances animales signalées par la chimie.

Dans un mémoire du docteur *Letellier* on voit que, quoique le principe vénéneux des agarics à *volva* ne soit pas entièrement mis à nu, son siége est néanmoins circonscrit. *Parmentier* ne put découvrir cette substance dans les champignons. *Paulet* la croyait résineuse. *Vauquelin* pensait qu'elle réside dans la substance grasse. M. *Braconnot* n'a pas fait l'analyse des champignons vénéneux. *Letellier* retira la substance grasse des agarics *fausse oronge* et *bulbeux* au moyen de l'éther, et prouva qu'elle était vénéneuse. Après l'avoir filtrée, concentrée et clarifiée, il en injecta le tissu cellulaire des lombes des grenouilles, qui périrent toutes dans des convulsions interrompues par le *coma*. Il injecta successivement ce suc desséché à une température de 100° ou traité par divers acides, par la potasse, la soude, l'ammoniaque, la chaux, la magnésie en excès, par l'acide gallique, par les acétates de plomb; et, dans tous les cas, le liquide conservait ses propriétés vénéneuses; mais les précipités, lorsqu'il s'en formait, ne produisaient aucun symptôme.

D'après ces expériences, M. *Letellier* conclut 1° que personne, jusqu'ici, n'a indiqué les véritables caractères de la substance vénéneuse de ces agarics; 2° que cette substance n'est affaiblie ni par la dessiccation, ni par la température de 100°; qu'elle n'est décomposée ni par les alcalis, ni par les acides, ni par l'infusion des noix de galle, ni par les acétates de plomb; qu'elle est extrêmement soluble dans l'eau; qu'elle n'a ni odeur ni saveur caractéristique; que cette matière est très-vénéneuse, agissant par absorption; que les symptômes qu'elle détermine sont semblables à ceux que produit l'opium;

qu'elle peut être uniquement narcotique ; enfin, que l'impossibilité de précipiter cette substance par des réactifs empêche de la reconnaître à des propriétés tranchées, dans les cas d'empoisonnement, et doit faire craindre qu'on ne parvienne jamais à la neutraliser dans les voies digestives. Parmi les vrais agarics, un petit nombre seulement est servi sur les tables ; l'attention la plus scrupuleuse doit donc présider à leur choix, et nous engageons nos lecteurs à s'abstenir de mangeur ceux qui se trouvent dans les bois, jusqu'à ce que de nouvelles expériences aient bien établi l'innocuité de tous les agarics.

AGARIC CHANTERELLE (*Agaricus cantharellus*). Champignon qui se trouve dans les bois. Son odeur est agréable, il pique la langue et y laisse un bon goût. M. *Braconnot* l'a analysé ; il y a trouvé de la gélatine, de la fungine, beaucoup de sucre de champignon. Au rapport de *Bulliard*, on le mange dans la saison, mais on ne peut en conseiller l'usage.

AGARIC DÉLICIEUX. M. *de Candolle* pense que l'odeur et les qualités malfaisantes des agarics laiteux, comme l'est celui-ci, doivent engager à s'en abstenir.

AGARIC CHAMPÊTRE (*Agaricus edulis campestris*, L.). Champignon de couche pédiculé, coiffe convexe, squameuse, blanchâtre, lames roses, puis brunes. C'est l'espèce qu'on mange le plus communément à Paris, dans les assaisonnemens. Cet agaric se trouve dans les prés, les pâturages ; sa saveur est agréable. *Vauquelin* l'a analysé, il en a retiré de l'huile, de l'albumine, du sucre de champignon, une matière semblable à l'osmazome, etc.

Les agarics boule de neige, le paturon blanc de *Paulet* paraissent être des variétés de celui-ci. La boule de neige ou de bruyère a l'odeur et la saveur du cerfeuil ; il est plus tendre, plus fin, plus délicat que le champignon de couleur.

AGARIC PALOMET. Couleur bleue, verte et blanche. On en fait usage dans le Béarn.

AGARIC ROUGILLON DE PAULET. Il est très-remarquable à cause de sa couleur rouge de sang ; il sort de terre en forme de petit mousseron. On le recherche à cause de son goût de morille. On le trouve dans le Haut-Languedoc.

AGARIC SOLITAIRE. Son pédicule est fort long ; il est peu commun ; sa saveur est exquise selon M. *de Candolle.*

AGARIC AURANTIACUS. Sa forme est celle d'un œuf de poule. Il y en a trois variétés. Celui-ci vient dans le Midi, son odeur et sa saveur sont excellentes ; il est rouge, les lames sont blanches ; la beauté de ses couleurs séduit ; mais malheur à celui qui ne sait pas résister à cet appât.

AGARIC ou GRANDE COLLUMELLE DE PAULET. *Pline* a fait

mention de ce champignon. Il est partout; on l'appelle Coche des Bourbonnais; on le connaît aussi sous le nom de *Grisette*. (*Voir* CHAMPIGNON.)

AGARIC LACINIATUS. Il croît sur le tronc des palmistes qui pourrissent en terre. Selon *Commerson*, il donne un goût de morille aux alimens.

AGARIC OREILLE DE HOUX. Il est décrit par Paulet.

AGARIC OREILLE DE CHARDON. En Provence, où on le recherche, il est connu sous le nom de *Baligoule*. On le dit fort délicat.

AGARIC HÉPATIQUE (*Agaricus hepaticus*, Bulliard). Substance molle, superficie gluante, d'un rouge brun, un peu velue, pores d'un blanc sale tirant sur le jaune. Sa forme ressemble au foie du bœuf. On le trouve en automne au pied des arbres; sa chair est rousse. Cet agaric est très-vénéneux et susceptible de se gonfler dans l'estomac.

AGARIC DU PEUPLIER DE BOIS (*Phallus esculentus*). Il ressemble beaucoup à la truffe visqueuse, quoique plus charnu, plus sec et plus relevé. A peine est-il cueilli, ou même en pleine maturité, le dessus de son écusson devient d'un blanc sale. Si on le rompt, sa chair prend une couleur blanche à laquelle succède bientôt une teinte bleue. Si on exprime le suc aqueux, à l'instant il prend une teinte bleuâtre qui colore la toile. Cet agaric est très-recherché en Russie, où l'on mange impunément les plus pernicieux.

AGAVE (*Agave cubensis*). Arbre originaire de l'Amérique méridionale, à feuilles épaisses, allongées, à bords épineux; de leur milieu s'élève une hampe de quinze pieds, chargée de beaucoup de fleurs, de couleur jaunâtre ou blanchâtre, d'une odeur agréable. La plante est surtout fort abondante à Cuba et au Mexique. Ses tiges contiennent une sève sucrée avec laquelle on prépare un vin qu'on nomme *pulque*, dont les propriétés sont toniques et restaurantes. Ces peuples l'aiment si fort, qu'ils s'en procurent aux dépens de leur subsistance et même de leurs vêtemens.

Les racines de l'agave servent à faire des cordes, les hampes donnent du bois, les épines servent de clous et même d'aiguilles; enfin, avec les feuilles on recouvre les toits.

AGON (*cyprinus Agone*, Scopoli). Poisson abondant dans les lacs de *Garda* et de *Come* en Italie; on le fait pêcher ou saler pour l'envoyer au loin. Dans le pays, on lui donne le nom de sardine, parce qu'il en a la grosseur et le goût. Mêmes propriétés alimentaires que les sardines.

AGOU ou **SAGOU DES NÈGRES** (*Holcus spicatus*, L.). Semence originaire du royaume de Bornou en Afrique. Elle ressemble

au petit millet; elle est d'un gris brunâtre, avec un point jaune à son attache. On l'apprête comme le riz. Mis en farine, on en fait des gâteaux, des crêmes qu'on a soin d'aromatiser. Cet aliment paraît être restaurant; les nourrices surtout en font un grand usage.

AGOUTI (*Cotia* au Brésil). Nom indien d'un animal de la grosseur d'un lièvre. Il a la rudesse du poil, le grognement et la voracité du cochon; il se nourrit de fruits, de patates, de manioc, etc. Il se sert de ses pieds de devant pour porter les alimens à sa gueule. On le trouve au Brésil, à la Guyane, à Saint-Domingue et dans toutes les îles; il peut vivre en Europe pourvu qu'on le mette à l'abri du froid. La chair des agoutis gras et bien nourris est un assez bon manger, quoiqu'elle ait un peu le goût sauvage. On la prépare comme celle du cochon de lait dont elle a les propriétés alimentaires.

AGUAXIMA (*Piper umbellatum*, L.). Nom brésilien d'une espèce de poivre qui jouit des mêmes propriétés que le poivre ordinaire et qui sert à relever le goût de certains alimens.

AGNEAU (*Agnus*). Ce mot, dit-on, vient du latin *castus*, parce qu'il était une victime pure qu'on offrait en sacrifice; d'autres le font dériver du verbe *agnoscere*, parce qu'il reconnaît sa mère à son bêlement et qu'il lui est tendrement attaché. Quoi qu'il en soit, c'est le petit de la brebis et du bélier. L'agneau de lait a la chair blanche, mais muqueuse; les anciens Grecs l'estimaient fort; ils la faisaient mettre dans leurs festins; elle était le mets le plus recherché des peuples d'Orient, et son abus était l'un des excès de volupté qu'un prophète reprocha aux Samaritains. Dans la suite, cette chair fut défendue aux Athéniens avant que l'animal fût en âge d'être tondu.

La chair des agneaux nouvellement nés ne convient ni aux phlegmatiques, ni à ceux dont le ventre est lâche; mais l'agneau de six mois fournit un bon aliment qui convient aux estomacs faibles, délicats, aux personnes sédentaires, etc.

Ceux des environs de Paris et de Lyon sont fort estimés; on les préfère même aux chevreaux; il n'en est pas de même dans le Midi. La chair d'agneau doit être rôtie, et, malgré cela, beaucoup d'estomacs ne s'en accommodent pas, parce qu'elle lâche le ventre; elle ne convient pas non plus à ceux qui ont besoin d'être bien nourris.

Ces animaux tinrent souvent lieu de monnaie dans les échanges commerciaux. *Abraham* donne sept agneaux au roi de *Gérare*, en témoignage de son alliance. *Jacob* en paya cent aux enfans d'*Hémor*, pour un champ qu'il leur acheta.

AGUL. Nom arabe d'un arbrisseau qui croît en Perse, dans la Mésopotamie, etc. (*Voir* article ALHAGI.)

AGUNCATÉ. C'est un des bons fruits du Pérou qu'on nomme à Lima *Palta*. Sa forme est celle d'une calebasse de quatre à cinq pouces de longueur, l'écorce est fort déliée et se sépare facilement de la chair lorsque le fruit est mûr. Cette écorce est comme vernissée, verte d'abord, plus claire à sa maturité; sa saveur est fade; aussi mange-t-on ce fruit avec du sel. L'arbre qui produit l'aguncaté est élevé et fort touffu.

AGY (*Capsicum*). Espèce de piment auquel les Péruviens ont donné ce nom. On le trouve surtout dans la vallée d'Arica. Il s'en fait un grand commerce dans le pays; les Espagnols l'emploient dans presque tous leurs mets. Il est très-excitant, au point de produire des inflammations chez certains individus.

AHATE. Arbre originaire des Indes, d'où il fut transporté aux Philippines. Ses feuilles laissent exprimer une huile inodore. Ses fruits sont de la grosseur d'un citron; ils sont verts et striés à l'extérieur et blancs en dedans, pleins d'une pulpe succulente d'odeur et de saveur agréables; ils mûrissent dans les serres et leurs propriétés approchent de celles des nèfles.

AIGLE (*Aquila*). C'est la grandeur et la noblesse de cet oiseau de proie qui lui a fait donner le nom de roi des oiseaux. Sa constitution est robuste, ses nerfs sont doués d'une grande force. Sa chair fut défendue aux Hébreux; elle est dure, fibreuse et de mauvais goût. (Aldrovand.)

On dit que cet oiseau est le seul que la foudre ne frappe pas. Ce fut sous le deuxième consulat de C. Marius que l'aigle fut exclusivement affecté aux enseignes romaines. Au rapport de *Suétone*, il servait de présage. On dit qu'il s'arrêta sur le bouclier d'*Hiéron*, et qu'il lui prédit son élévation et ses victoires. Deux aigles restèrent tout le jour sur la maison où venait de naître *Alexandre*, et on remarqua qu'un aigle volait sur la tête de ce conquérant à la bataille d'*Arbelles*. Voltaire aimait beaucoup un jeune aiglon; il chassa de chez lui une de ses servantes qui lui annonça sa mort en riant.

AIGLE DE MER. *Voir* MOURINE.

AIGRE, acide piquant au goût.

AIGRE DE CÈDRE. Liqueur faite avec le suc de cédrat, uni au sucre et à l'eau, et qui forme une boisson rafraîchissante, tonique, agréable comme la limonade, mais d'un parfum plus doux. On trouve beaucoup de ces espèces de citrons en Provence, du côté de Grasse, Nice, San-Rême, et dans les états de Gênes.

AIGRE-DOUX (*Subacidus*). On appelle ainsi tout ce qui a en même temps une saveur acide et douce.

AIGRELET (*Acidulus*). Diminutif d'aigre. On donne ce nom à toute substance qui a une saveur légèrement acide. Cette propriété existe dans un très-grand nombre de végétaux.

AIGREURS (*Aciditas*). Ce sont des rapports aigres qui accompagnent les mauvaises digestions. Certains alimens, tels que les graisses, les fruits acides, non mûrs, acerbes, donnent lieu aux aigreurs. Pour les neutraliser on emploie les absorbans, tels que la magnésie, etc.

AIGRIETTE. Cerise aigre.

AIGUILLAT (*Squalus acanthias*, L.). C'est une des espèces de poissons appelées chiens de mer, du poids de plus de vingt livres. On le trouve en automne sur les côtes de l'Océan. Sa chair est filamenteuse, dure et d'une saveur peu agréable. Dans certaines contrées du nord, on recherche beaucoup la substance jaune de ses œufs. On fait des pêches considérables d'aiguillats en Ecosse et en Irlande. Dans le Groënland, on ne mange sa chair que demi-pourrie.

AIGUILLE (*Acus* ou *Aculeatus*). Le corps de ce poisson est carré-long, bleu-verdâtre sur le dos, argenté sous le ventre ; sa tête un peu triangulaire, son bec long de huit à dix pouces, dur, aigu comme une aiguille, armé de dents comme celle d'une faucille. Sa chair est dure, sèche et de difficile digestion. On la mange cependant après l'avoir fortement condimentée.

AIGUILLE (*Guglier des Italiens*). Nom d'un champignon du genre Agaric, L.). Son pédicule est de la longueur de cinq à six pouces, il porte un long chapeau conique, rose ou blanc. Ce champignon croît en Italie dans les terrains sablonneux. Il est vénéneux.

AIL (*Allium sativum*, L.). Tout le monde connaît l'ail à son odeur. Sa bulbe contient un suc âcre et volatil, qui affecte les yeux. Appliqué sur la peau, il la rougit, l'excorie même. Cuit, il perd la plus grande partie de son activité.

Selon *Athénée*, ceux qui mangeaient de l'ail n'entraient pas dans les temples consacrés à la mère des dieux. *Virgile* en parle comme servant aux moissonneurs pour augmenter ou soutenir leurs forces affaiblies par les grandes chaleurs, et le poète *Macer* pour les empêcher de s'endormir dans la crainte des serpens.

Hoc ideo miscere cibis messoribus est mos,
Ut si fortè sopor fessos depresserit illos,
Vermibus a nocuis tecti requiescere possint.

Tout le monde sait que cette bulbe sert de condiment à cer-

tains mets ; en Provence et en Italie, on en fait des sauces et des ayolis qu'on mange avec le poisson ou des escargots. Cet ayoli est enivrant.

L'ail ne donne point de nourriture ; c'est un condiment qui nuit aux tempéramens secs, chauds, irritables, à ceux qui souffrent des nerfs, aux bilieux.

Il excite l'appétit, augmente le ton de l'estomac, lâche le ventre, chasse les vents ; il est vermifuge et antispasmodique.

Au rapport du père *Acosta*, les Indiens l'aiment plus que toute autre racine, et le tiennent pour un *fruit de grande efficacité*, *qui conforte* et échauffe l'estomac.

Galien appelle l'ail la thériaque des laboureurs. *Pline* le regarde comme utile à la santé. Les Athéniens en faisaient une grande provision lorsqu'ils devaient s'embarquer. Les Egyptiens l'adoraient. Les Grecs au contraire l'abhorraient. Les moissonneurs et les soldats romains en mangeaient avec plaisir. *Horace* le détestait.

Parentis olim si quis impiâ manu
Senile guttur fregerit,
Edat cicutis allium nocentius.

L'histoire rapporte qu'Alphonse, roi de Castille, l'avait en si grande aversion, qu'il institua, en 1336, un ordre dont les statuts portaient que ceux des chevaliers qui avaient mangé de l'ail ou de l'ognon, ne pourraient paraître à la cour ni communiquer avec les autres chevaliers, au moins pendant un mois.

L'ail convient à ceux qui vivent d'alimens grossiers, de pain mal fermenté, de viandes presque crues ; mais il nuit au cerveau et à la vue ; il provoque la soif, parce qu'il échauffe considérablement ; il est aphrodisiaque.

La dîme de l'ail rapportait autrefois plus de mille écus à l'archevêque d'Albi.

D'après quelques expériences faites par M. *Bouillon-Lagrange*, l'ail contient une huile volatile très-âcre, du soufre, un peu de fécule amylacée, de l'albumine végétale et une matière sucrée.

Fourcroy dit que l'analyse de l'ail est un des travaux les plus utiles qu'on puisse entreprendre.

Les principes constituans de cette bulbe n'ont pas encore été soumis, selon *Berzélius*, à un examen sérieux.

Les différentes espèces d'aulx sont :

La civette, l'ognon, l'échalotte, le poireau, la rocambole. (*Voir* ces mots.)

AIL ROCAMBOLE (*Allium scorodoprasum*, L.). Cette plante croît naturellement en Danemarck, en Hongrie et dans toute l'Europe septentrionale. Elle sert aux mêmes usages que

l'ail. On en fait une grande consommation. Son odeur est moins forte que celle de l'ail, et ses propriétés lui sont inférieures.

AILE (*Ala*). On donne ce nom à la partie charnue des oiseaux ; cette partie commence en haut de l'estomac et s'étend jusque sous les cuisses. Il y a dans l'aile le haut, le bas et le bout. Celle des jeunes oiseaux bien nourris est un morceau délicat, nourrissant et qui convient à tout le monde. L'aile des vieux est maigre, sèche, dure, peu substantielle et peu estimée.

AILE. Bière anglaise.

AILERON. C'est l'extrémité de l'aile des oiseaux ; elle sert à faire un mets appelé fricassée d'ailerons, de bon goût et de facile digestion.

AIR ATMOSPHÉRIQUE. Fluide élastique, invisible par sa transparence, compressible et pesant, qui entoure notre globe, s'élève à une grande hauteur et sans lequel aucun être vivant ne saurait exister. Il est formé d'oxygène, d'azote et d'acide carbonique.

L'air n'agit pas seulement par sa fluidité, mais encore par son élasticité, sa pression, sa température, son humidité, sa sécheresse, par ses brusques variations, ses imprégnations et par les changemens des saisons.

Sa salubrité dépend de la juste proportion des trois principes qui le constituent, quoiqu'elle varie dans certains climats et dans certains lieux, etc. Ainsi, il est vicié partout où il y a de grandes réunions d'animaux, il est au contraire salubre sur les lieux élevés, sur les bords de la mer ou des rivières rapides.

L'air chaud relâche les solides, accélère la circulation des fluides et affaiblit. Des affections nerveuses résultent en été de cette faiblesse.

L'air froid resserre, fortifie; c'est en hiver que se voient les maladies produites par excès de ton, telles que les phlegmasies.

L'air sec, comme tout ce qui accroît la force contractile de la fibre, augmente l'énergie du corps et s'oppose à la putridité.

L'humidité stagnante est une cause déterminante de plusieurs affections dangereuses et même mortelles.

Les tempéramens dont les fibres sont sèches, tendues, ont besoin d'une atmosphère chargée jusqu'à certain point d'une humidité non stagnante. Lorsque la fibre est à nu, l'air sec est nuisible, une douce humidité est avantageuse.

Les variations brusques de l'atmosphère affectent surtout

les tempéramens nerveux, les valétudinaires et les malades.

Les climats chauds, où les nuits sont froides, donnent lieu à des maladies.

Les saisons influent aussi sur la santé. Le printemps et le commencement de l'été sont l'époque la plus saine.

L'air est insalubre dans les marais, sur les bords des étangs, dans les grandes villes, là où il y a beaucoup de bêtes à cornes, etc.

La durée de la vie est en raison de la salubrité des lieux. *Condorcet* a démontré que dans les endroits mérécageux, le terme de l'existence était de dix-huit ans et dans les autres de vingt-trois.

L'air est chaud à 20 degrés et au dessus; l'appétit se fait alors moins sentir; la digestion est plus lente, et en général l'embonpoint diminue.

Dans les climats chauds, les différentes périodes de la vie, la mobilité, l'âge critique, la mort même arrivent plus tôt que dans les pays froids ou tempérés; la sensibilité, l'appétit vénérien y sont très-vifs, mais la durée de cet appétit y est infiniment plus courte; ce n'est aussi que dans les climats chauds qu'on fait usage d'aphrodisiaques, presque toujours dangereux, pour tâcher de faire revivre une faculté qui est à jamais perdue.

Dans les diverses opérations domestiques, l'air peut être vicié par l'altération des substances animales et végétales qui, en se volatilisant avec les gaz, se mêlent à l'air sous forme de vapeurs. La putréfaction est surtout nuisible dans les voieries, cimetières, les abattoirs, boucheries, latrines, fosses, etc.

Les boues des rues répandent au printemps et en été des vapeurs dangereuses. L'air est vicié dans les salles de spectacles, les prisons, les vaisseaux, églises, etc. Il en est de même des ateliers des tanneurs, corroyeurs, fabricans de colle, etc.

Dans les mouvemens de la mastication, il se mêle à nos alimens une certaine quantité d'air atmosphérique; les alimens eux-mêmes en contiennent aussi. L'air introduit dans les voies digestives y subit diverses combinaisons et participe sans doute à la production des gaz qui s'y développent. M. Jurine a démontré par l'analyse que ces gaz étaient de l'acide carbonique, de l'azote, de l'oxygène et de l'hydrogène. Le gaz acide carbonique s'est trouvé en quantité dans l'estomac, moindre dans les intestins grêles et moindre encore dans les gros intestins. Les expériences de M. Jurine s'accordent avec l'observation. Ainsi, dans les digestions imparfaites ou troublées, le gaz qu'on rend par la bouche est aigre, et

celui qui sort par le rectum a une odeur d'œuf pourri; c'est du gaz hydrogène sulfuré.

Les anciens avaient fait avec raison une divinité de l'air, qu'ils adoraient sous le nom de Jupiter, de Junon, Minerve, etc. C'est enfin la Vénus céleste des Assyriens et des Arabes.

AIRELLE VEINÉE (*Vaccinium uliginosum*, L.). Les feuilles de cette plante sont ovales ou veinées. Son fruit, surtout en Amérique, est savoureux. Cette variété existe en Islande. On l'appelle *bleaber*. On mange le fruit fraîchement cueilli; on le sert aussi avec du petit lait ou de la crême aromatisés. Il rafraîchit, mais sa saveur ne vaut pas celle de l'airelle myrtille.

AIRELLE MYRTILLE (*Vaccinium myrtillus*, L.). Sous-arbrisseau des bois, dont les fruits sont de petites baies, d'abord rouges, ensuite d'un bleu-noir et d'un goût agréable. Les Suédois les emploient pour assaisonner certains alimens. Les marchands de vin en colorent les vins blancs. Ils nomment cet arbrisseau *teint-vin*. Cette fraude n'est pas dangereuse. On la reconnaît en ajoutant au vin un peu de solution de sulfate d'alumine et en le précipitant par le carbonate de potasse; si le précipité est vert bouteille, la couleur du vin est naturelle; si le vin est rouge, il devient sale, preuve qu'il est coloré par le suc d'airelle (Cadet-Gassicourt). Ce fruit est rafraîchissant. On en fait aussi un rob, du sirop et une conserve. On croit que c'est de lui que Virgile a voulu parler dans la seconde églogue, par le vers suivant:

Alba ligustra cadunt, vaccinia nigra leguntur.

AIRI ou **AYRI**. Espèce de palmier du Brésil, dont les tiges sont épineuses. Par incision on en extrait une liqueur qui, par la fermentation, devient alcoolique.

AJAQUE. A Siam, on donne ce nom à un fruit beaucoup plus gros que le durion. Il est couvert d'une peau chagrinée; l'arbre qui le produit est fort élevé et d'un port majestueux. On extrait de ses feuilles un lait abondant. Le fruit ne sort que des grosses branches ou du corps de l'arbre. Plus l'ajaque vient près du tronc, plus il est gros. On le dépouille de sa peau épineuse, on le coupe par morceaux, qu'on fait cuire en fricassée. Avec sa chair et du sucre on fait aussi une marmelade qu'on peut conserver toute l'année. Quand ce fruit est parvenu à sa maturité, on trouve sous son bois mince et poli cinquante châtaignes renfermées dans un sac de chair jaune, très-sucrées et d'une odeur forte. Ces châtaignes grillées ou bouillies ont à peu près le goût de nos marrons, mais elles sont plus petites. Elles sont venteuses.

ALALUNGA (*Scomber alalunga*, L.). Poisson qui se trouve

sur les côtes de la Méditerranée. Il pèse de douze à seize livres. A Malte, on l'appelle *thon blanc*. Sa chair est agréable, mais de difficile digestion.

ALATLI. Espèce de grand martin-pêcheur d'Amérique; sa chair approche de celle des autres martin-pêcheurs.

ALBACORE. Les Portugais ont donné à ce poisson des mers des Indes occidentales, le nom d'*Albacore*, à cause de sa blancheur. Il est de la même espèce que le bonite, quoique plus grand. Il y en a du poids de 60 à 90 livres. Sa chair est encore plus sèche que celle du bonite.

ALBATROS (*Diomedea*, L.). Cest le plus grand des oiseaux palmipèdes. Le plumage est d'un beau blanc, le dos et l'extrémité des aîles sont gris. Cet oiseau est tellement gros, qu'il forme la charge d'un homme. L'Océan austral est sa demeure habituelle. Quoiqu'il soit très-fort, et que son bec soit tranchant, il n'attaque point; il est fort vorace, ne vole que très-difficilement, si ce n'est dans les gros temps. On le trouve depuis le cap de Bonne-Espérance jusqu'à la Nouvelle-Hollande. Sa chair est bardée d'une graisse excellente, dont on se sert comme aliment; mais cette chair est dure, coriace, de mauvais goût, et par conséquent de fort difficile digestion. Il n'en est pas de même de celle des jeunes albatros, qui est aussi tendre que celle de l'agneau.

ALBERGE (*Persicum duracinum*). Petite pêche, précoce, allongée, de chair ferme, de saveur douce, et que l'on confit. Il y en a trois variétés : la jaune, la rouge et la violette; la jaune est d'une médiocre grosseur, un peu plate et d'un excellent goût. La rouge est encore plus plate, sa chair est blanche, sa saveur est inférieure à la jaune. La violette, d'un rouge violet en dedans, est plus petite et plus rare que les deux autres. Mêmes propriétés que les autres pêches, mais de moins facile digestion. On ne doit les manger que confites.

En Touraine, on donne le nom d'alberge à une espèce d'abricot fort estimé.

ALBÉREN (*Lavaret*). Espèce de saumon qu'on trouve dans les eaux de la Suisse, et dont la chair est excellente.

ALBRAN ou **ALEBRAN** (*Anaticula*). Jeune canard sauvage, appelé *canardeau*, lorsqu'il n'a pas atteint son accroissement ordinaire; après on le nomme canard, ou oiseau de rivière. Sa chair est plus tendre que celle du canard, et de plus facile digestion. Elle convient aux tempéramens phlegmatiques, aux personnes sédentaires, aux estomacs délicats, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès.

ALBUMEN ou **BLANC D'ŒUF.** Dans l'œuf de poule dont on fait un si grand usage, on distingue le blanc et le jaune. Le

blanc est de l'albumine pure. Comme aliment, on doit le considérer à l'état liquide et visqueux, c'est-à-dire avant qu'il n'ait éprouvé l'action du feu ni celle de l'air, à l'état laiteux qu'il perd par une chaleur modérée, enfin à l'état de coagulation, ce qui constitue l'œuf dur. Dans le premier état, il pèse sur l'estomac, parce que ses membranes ne se divisent pas aussitôt; cependant beaucoup de personnes avalent l'œuf sortant de la poule, sans en être incommodées; dans le second état, la cuisson a détruit les liens des membranes qui renfermaient l'albumine, il est alors de plus facile digestion. Cet état laiteux n'a lieu que dans les œufs bien frais et bien pleins. Durci, il est susceptible de prendre très-facilement le goût et l'odeur hépatique; ce qui a lieu surtout dans ceux qui ont été conservés long-temps. Ils sont alors échauffans, non seulement parce que les œufs en général resserrent le ventre et diminuent les évacuations intestinales, mais aussi parce qu'ils produisent du gaz hydrogène sulfuré, dont la propriété est d'augmenter la chaleur et de porter à la putréfaction.

Le jaune d'œuf est une substance dans laquelle l'albumine est unie à une huile grasse animale et à une matière colorante jaune. Si on l'étend dans l'eau, elle a le goût et la couleur des émulsions. *Voir* Œuf.

ALBUMINE VÉGÉTALE. C'est à *Fourcroy* qu'est due la connaissance de l'albumine des végétaux. Il l'a trouvée dans le chanvre, dans la sève du bouleau, du charme, dans l'eau des amidoniers, assez abondante dans l'orge, le froment, enfin elle existe dans tous les sucs des végétaux qui se coagulent quand on les chauffe, ainsi que dans les plantes qui donnent un lait étant broyées avec de l'eau, comme les amandes; elle est alors en état de combinaison avec une huile. L'albumine végétale est soluble dans l'eau, tant qu'elle n'a pas été coagulée par la chaleur. L'alcool ne la dissout pas; elle n'est pas collante; sèche, elle devient opaque et prend une couleur blanche, grise ou noire. L'albumine animale jouit des mêmes propriétés. Le gluten et l'albumine végétale ne sont employés comme aliment que lorsqu'ils sont associés à d'autres substances végétales. Ce sont eux qui rendent si nutritifs les alimens préparés avec la farine des céréales, parce qu'ils contiennent une matière nitrogénée selon *Berzélius*, tandis que les pommes de terre, qui contiennent peu d'albumine et ne renferment point de gluten, ne sont pas suffisamment nutritives, si on ne les associe à une certaine quantité d'alimens de nature animale. L'emploi de l'albumine est de servir d'aliment au végétal pendant la germination.

ALCA-ACHAGUALL-CHALLGUA. Poisson des mers des Indes et que les Espagnols nomment *Piscis gallus*, à cause d'une crête qu'il porte sur le devant de la tête. Ce poisson a jusqu'à 3 pieds de longueur, il va en s'élargissant depuis la tête jusqu'au milieu du corps; sa peau est sans écaille, de couleur bleuâtre sur le dos et argentée près du ventre. Sa chair est blanche, d'une saveur un peu fade; elle se digère bien.

ALCALI ou **ALKALI.** On désigne par ce mot des substances dont les caractères sont d'avoir une saveur d'urine, se dissolvant très-facilement dans l'eau et dans l'alcool; de verdir les couleurs bleues végétales et de s'unir facilement à tous les acides avec lesquels elles forment des sels. Le mot alcali est arabe, il signifiait originairement le sel qu'on retirait des plantes marines, et surtout du *kali* (*salsola*, L.). Dans l'état de pureté, les alcalis sont caustiques à un haut degré, ils détruisent les substances organisées, mais ils perdent leur causticité à l'air, en absorbant l'acide carbonique. Les plantes qu'on appelle alcalescentes sont celles qui donnent le plus d'alcali, telles sont le raifort, la moutarde, le cresson, les ognons, les choux, les poireaux, le céleri, etc. Les alcalis neutralisent les acides.

ALCALESCENT, *Alcalin.* On donne ces noms aux substances qui contractent les propriétés des alcalis; qui ont la faculté de se combiner avec les acides et de changer en vert certaines couleurs bleues végétales; enfin on appelle ainsi toute substance qui commence à s'altérer et à devenir alcaline, comme le fait, par exemple, l'urine en se corrompant. Ce phénomène, d'après *Fourcroy*, est dû à la fermentation de l'ammoniaque. Ainsi dans le fromage trop avancé, dans le poisson pourri ou dans la farine gâtée, etc., l'ammoniaque est engagé dans un ou plusieurs acides.

ALCÉE. PASSE-ROSE. ROSE D'OUTRE-MER. MAUVROSE. (*Alcea rosea.*) Plante originaire du Levant, mais cultivée dans les jardins; ses feuilles sont sinueuses, anguleuses; ses fleurs simples, doubles, jaunes, blanches, pourpres, incarnates, noirâtres, panachées. Les passe-roses jouissent des mêmes vertus que les mauves. Le principe muqueux et nutritif est fort abondant dans cette plante. M. *Gilibert* a retiré de ses racines une fécule très-nourrissante.

ALCOOL, ALCOHOL ou **ALKOOL.** Mot arabe qui désigne une substance solide ou liquide, volatile. On ne donne aujourd'hui ce nom qu'au produit volatil et inflammable des liqueurs fermentées appelées esprit de vin.

Sa découverte date du quatorzième siècle. Elle est due à *Arnaud de Villeneuve*, professeur de médecine à Montpel-

lier ; on l'appelait avant eau-de-vie. Elle est le produit des substances sucrées. On peut la retirer du vin, de la bière, du cidre, du riz, du sucre et généralement des fruits, grains ou résines qui contiennent du sucre. L'alcool faible s'appelle eau-de-vie ; fort, c'est l'esprit de vin, inflammable, de saveur forte, causant l'ivresse, affaiblissant les facultés intellectuelles. Sa saveur est d'autant plus forte qu'il a été plus rectifié ou privé d'eau. Il se dissout parfaitement dans l'eau avec laquelle il s'unit et forme alors l'eau-de-vie. L'alcool est stimulant, échauffant. Son abus peut avoir les plus graves inconvéniens. L'ivresse en est d'abord la suite, et l'habitude de cet état occasione des maladies, telles que l'apoplexie, l'hydropisie, l'imbécillité, et parfois une combustion spontanée, etc.

L'alcool est un mauvais conducteur de l'électricité.

Les autres liqueurs alcooliques qu'on obtient par la distillation sont les alcools de cidre, de poiré, de genièvre, qui conservent l'odeur de ces fruits, de merise ou *kirche-wasser*, de prune ou *kurche-wasser*, de bière, de la farine, du riz fermenté ou *arac*, des pommes de terre, etc. On en obtient aussi des figues, pois, carottes, betteraves, etc.

ALCOOLIQUE. On appelle ainsi les liqueurs qui ont pour base l'alcool ou qui en contiennent.

ALCYON (Nid d'). C'est l'hirondelle des rivages de la Cochinchine, que l'on nomme Salangane. *Voir* ce mot.

ALE. Ce mot vient de *all*, qui en anglais signifie tout, ou boisson qui remplace toutes les autres. C'est une liqueur fermentée qu'on obtient de l'infusion du moût, et qui ne diffère de la bière qu'en ce que le houblon n'y entre qu'en petite quantité. Cette boisson est agréable, mais enivrante ; elle dégage de l'acide carbonique ; et, si on la mêle à l'eau, elle rafraîchit et pousse aux urines.

ALÉPIDOTE. Nom grec qui sert à désigner les poissons sans écailles.

ALEVIN (*Pisciculus sobolescens*). Très-petit poisson qu'on emploie à peupler les étangs et qui n'entre point dans l'alimentation.

ALGUE D'ISLANDE (*Alga saccharifera*). Les habitans des côtes d'Islande recueillent un sucre qui se forme sur la surface des feuilles de cette plante, dont ils se servent comme de celui de la canne, et en effet il en a les propriétés. Ils cueillent aussi les feuilles avant que le sucre n'y soit formé, pour les manger en salade.

ALHAGI ou **AGAL** (*Hedisarum alhagi*). Sorte de manne qu'on recueille sur une espèce de sainfoin qui croît abondam-

ment en Syrie, en Mésopotamie et en Perse; elle est onctueuse et se condense pendant la nuit. Sa saveur ressemble à celle de la manne de Calabre. Ces peuples s'en nourrissent. On croit que c'est elle qui alimenta les Israëlites qui traversèrent le désert avec Moïse.

ALICA. Boisson faite avec du grain fermenté et mêlé au cidre et au poiré.

ALICANTE. *Voir* VIN.

ALIMENT (*Alimentum*). Ce mot a plusieurs significations; je ne parlerai que de ce qui sert à nourrir, à réparer les pertes que nous faisons sans cesse et à entretenir l'équilibre, sans lequel la vie s'éteint promptement.

La nature donne des alimens dans l'état le plus simple et le plus convenable à l'homme, et lorsqu'on les falsifie ou qu'on les dénature par les raffinemens du luxe, on est exposé à une infinité de maladies, ainsi qu'à des morts prématurées.

Les alimens sont solides ou liquides, tirés des règnes animal et végétal. Le règne minéral ne coopère en rien à l'alimentation.

C'est par le moyen de la chimie qu'on connaît les propriétés des substances alimentaires.

Aucune matière saline, amère, aromatique, âcre, et qui répugne à l'estomac, ne nourrit. L'altération de la matière alimentaire est un caractère de sa propriété nutritive; c'est dans l'estomac et les intestins que se fait cette altération.

Chaque aliment a une saveur particulière qui le fait distinguer, rechercher ou repousser; elle fait aussi conjecturer les principes qui le constituent, ainsi que ses propriétés.

Toutes les saveurs peuvent se réduire à huit principales: la saveur amère, celle qui est acide, l'âcre, la salée, l'acerbe, l'austère, la douce et celle qui est onctueuse. De leurs combinaisons, il résulte plusieurs sous-divisions qui produisent des effets particuliers.

L'odorat est le premier juge de nos alimens.

Certaines substances donnent un bon suc et peu de matière excrémentitielle; tel est le pain de froment, pur, frais, bien fermenté et bien cuit. Il en est de même des chairs de bœuf, de mouton, de veau, de chapon, poule, perdrix, etc.

Il y en a qui nourrissent peu, ce sont ceux qui sont durs, coriaces, denses, lourds; le mauvais pain, la chair de vieille vache, de chèvre, de bouc, certains légumes, le vieux fromage, etc. Néanmoins ces alimens ne sont pas mauvais pour tous les individus, mais seulement pour certains tempéramens,

pour certains âges, certaines professions, certains climats, etc.

Il y a des substances qui contiennent beaucoup de fécule, telles sont le sagou, le riz, etc. Aussi, lorsqu'on les fait bouillir dans l'eau, les grains se gonflent et acquièrent une demi-transparence qui caractérise leur nature.

D'autres alimens contiennent du sucre, du mucilage, de la viscosité. — Les amandes ont un mucilage uni à une huile. — Il y a des substances acides, huileuses ou graisseuses, gélatineuses, caséeuses, albumineuses. Les œufs, les moules, les huîtres sont albumineux.

Les patates, châtaignes, haricots, lentilles, blé, etc., sont non seulement farineux; mais, dans l'état frais surtout, ils contiennent du gluten.

La nourriture farineuse est très-substantielle, mais la digestion ne s'en fait pas facilement par tous les estomacs; elle augmente la pléthore sanguine, ce que la plénitude et la vigueur du pouls, le gonflement des veines, la rougeur de la peau, etc., indiquent assez. Cette alimentation ne convient pas aux tempéramens sanguins.

Les substances mucilagineuses sont la carotte, le salsifis, la scorsonère, le navet, le choux, la laitue, l'épinard, l'artichaut, le haricot vert, etc.; elles n'ont cependant pas la même composition chimique; ainsi, par exemple, le mucilage est plus épais dans l'asperge, le topinambour et l'artichaut; la carotte renferme beaucoup de sucre; le navet et le choux, un principe âcre et volatil, qui se dissipe peu à peu par la cuisson. Dans l'oseille, il y a un acide prononcé; mais tous ces végétaux ont de l'analogie par leur base et par leur action. La diète mucilagineuse, continuée trop long-temps dispose, aux affections muqueuses, à la cachexie.

Les alimens saccharins sont les figues, les raisins, l'abricot, le miel, la canne à sucre, etc. La matière sucrée n'est pas propre à donner de la fécule; elle n'a pas la propriété de faire lever la pâte pour confectionner le pain. Ainsi le blé sarasin, l'avoine, le haricot, le pois, la gesse, la vesce, ne font pas un pain qui mérite ce nom. Un des effets des matières sucrées mêlées à la fécule est de fermenter dans l'estomac et d'y produire des aigreurs et des vents.

L'acide est plus fort dans les citrons, les limons, les oranges, les cerises, les pêches, les framboises, les groseilles, les pommes et les poires, que dans les autres fruits. Les acides nourissent fort peu; leur qualité alimentaire réside dans le sucre et le mucilage qu'ils contiennent. Ils rafraîchissent, ralentissent le pouls, modèrent la chaleur et calment l'agitation du corps.

On appelle substances huileuses, le beurre, les huiles et les graisses; telles sont le cacao, les amandes douces, les noix, noisettes, semences émulsives, etc. Un trop grand usage de ces substances relâche et énerve les forces, affaiblit l'action de l'estomac, rend le pouls mou, lent et faible, etc. Les Egyptiens, pour s'engraisser, font usage d'huile de sésame.

Les huileux prédisposent aux hernies. *Zimmermann* avait observé qu'ils disposaient à pisser au lit pendant le sommeil par le relâchement qu'ils produisent.

Le lait, le fromage sont des alimens caséeux.

La nourriture que fournit le règne animal est plus multipliée que celle du règne végétal. La chair, les tendons, les os même renferment abondamment une matière alimentaire. Bouillis et réduits, ils donnent par le refroidissement une gelée transparente, douce ou fade, soluble dans l'eau, fusible à une douce chaleur, acescente lorsqu'elle s'altère, mais capable de bien nourrir et promptement.

La chair des animaux diffère non-seulement en raison des espèces, mais aussi de l'âge, du climat, de la nourriture, du sexe, de la saison, de l'exercice, etc., ainsi que par ses préparations; ainsi le bœuf et le mouton contiennent des principes plus nourrissans que le veau, et celui-ci nourrit plus que l'agneau.

Les jeunes animaux, surtout les nouveau-nés, ont une chair muqueuse, qui lâche le ventre. Les vieux, au contraire, l'ont dure, sèche, nerveuse; on en fait assez difficilement la digestion. Leur chair ne donne que très-peu de gélatine, parce que le corps tend à se dessécher avec l'âge. Il faut donc, dans l'alimentation, choisir les animaux qui ne sont ni trop jeunes ni trop vieux, la gélatine étant la base de toutes les gelées animales et végétales.

Les animaux qui vivent dans des lieux humides ont une chair humide.

La chair des oiseaux et des animaux sauvages est plus légère que celle des animaux domestiques, parce qu'ils font beaucoup d'exercice et que la substance en est plus sèche.

Une chair chargée de graisse fatigue l'estomac et donne lieu à des nausées, au vomissement même. On doit donc préférer celle qui tient un juste milieu, qui a une bonne saveur et qui vient d'un animal bien nourri. Ceux qui mangent du thym, du serpolet, de la lavande, du romarin et autres plantes aromatiques, fournissent une chair de bon goût, qui nourrit bien et fortifie.

Les animaux châtrés ont à la vérité une chair tendre, de sa-

veur agréable, mais elle pèse sur l'estomac si elle est trop grasse. En général, on préfère la chair des mâles à celle des femelles.

Les viandes salées, fourrées ou séchées ne conviennent point aux estomacs faibles, délicats, irritables, mais bien aux personnes robustes et qui peuvent exercer leurs forces.

Toute substance qui tourne à l'aigre, fatigue l'estomac et ne nourrit pas. Celle qui se corrompt ou s'altère facilement nuit à la santé.

Les alimens tirés du règne animal nourrissent plus que ceux que fournit le règne végétal.

Les viandes sont plus restaurantes dans le midi que dans le nord; il en est de même des végétaux.

Le poisson nourrit moins que la viande.

Les fruits succulens deviennent la principale nourriture des habitans des climats chauds.

Les végétaux alimentent presque seuls la plus grande partie des peuples de l'Asie, de l'Afrique, de l'Amérique et des îles situées entre les tropiques. Les Indiens, les Persans, les Egyptiens vivent en grande partie de dattes, et parmi les autres fruits, le cocotier suffit à leurs besoins. Les Arabes et les levantins se nourrissent des figues du sycomore; dans la Morée, la Grèce et l'Archipel, des figues ordinaires. Les bramines se contentent de l'usage des fruits de la terre. En Andalousie et en Portugal, le peuple mange les glands du chêne *quercus ballota* et ceux du *quercus esculentus*. Dans la Campanie et dans plusieurs cantons du midi de la France le peuple se nourrit de châtaignes.

Les *holcus*, la betterave, la carotte, le panais, le chervis, l'ache contiennent des sucs alimentaires.

Les semences émulsives sont nutritives comme toutes celles qui ont la fécule pour base; mais elles se laissent plus difficilement pénétrer par les sucs gastriques, et opposent d'autant plus de résistance à l'estomac qu'elles sont moins brisées; si on les mangeait entières, elles passeraient par les selles, sans presque avoir éprouvé d'altération; mais, étant bien cuites, leur mucilage, intimement uni à l'huile, se dissout avec elles dans l'eau; cette huile reste suspendue sous la forme de lait d'amande, et la digestion s'en fait alors moins difficilement; cependant plusieurs tempéramens ne peuvent supporter les huiles sans éprouver une sensation d'ardeur.

Le lait est presque l'aliment universel de tous les peuples. Le renne dans la Laponie, la jument en Tartarie, le chameau et le dromadaire en Égypte et en Syrie, le buffle dans

les Indes ; le lama, la vigogne en Amérique ; la vache, la brebis, la chèvre et l'ânesse fournissent un lait qui est un aliment simple et naturel.

Certaines substances se mangent telles que la nature les donne, d'autres ont besoin d'une préparation qui a lieu de trois manières : on les fait bouillir, rôtir ou frire. On les fait bouillir dans l'eau ou dans leur propre suc à un feu lent. C'est l'albumine qui forme le pot au feu. Celles qu'on fait bouillir dans leur suc sont plus restaurantes que cuites dans l'eau.

Tout aliment doit avoir deux qualités particulières, qui sont de contenir une substance capable de réparer les pertes que nous faisons sans cesse et d'offrir une résistance convenable au degré d'énergie des organes qui doivent l'élaborer ; ces organes souffrent si on leur donne un aliment trop ou trop peu au dessus de leurs forces. Il est donc indispensable de consulter l'énergie de l'estomac avant d'y mettre certains alimens.

La quantité de nourriture doit être proportionnée à l'accroissement du corps, à sa réparation et à la promptitude avec laquelle la digestion se fait.

La nourriture, chez les enfans, doit être froide et abondante, parce que leur estomac est plus chaud et digère plus promptement.

Les adolescens ne doivent prendre ni trop ni trop peu de nourriture. Leurs alimens doivent être en général rafraîchissans. Dans la vieillesse on mange moins.

Retrancher les superfluités, surtout celles qui sont nuisibles, dit *Pline*, est la plus utile des recettes.

On peut déterminer la quantité d'alimens qu'on doit prendre. Celui dont le tempérament est faible, délicat, qui vit d'une manière sédentaire, ne saurait manger autant que celui qui est robuste, qui exerce ses forces. Cette quantité varie aussi selon la température du climat ; ainsi, par exemple, sous la chaleur acablante de la zone torride, où la vie se passe dans le repos et l'indolence, on mange moins que dans les pays froids ou tempérés ; aussi, dans les expéditions maritimes que l'on fait dans le nord, on embarque toujours le double de substances alimentaires.

L'usage qu'on fait des animaux relativement à l'alimentation, diffère beaucoup selon les peuples et les climats. Ainsi, il y a des animaux que nous ne saurions manger que dans des nécessités très-urgentes et qui cependant sont recherchés de plusieurs peuples. Dans les pays septentrionaux on se fait un régal de la chair d'ours, de loup et de renard ; les Tartares

modernes, dont l'estomac est à toute épreuve, se nourrissent de la chair du cheval demi-crue et boivent son sang.

Galien dit que, chez les Égyptiens, les portefaix mangeaient la chair de l'âne. Dans le Sénégal et la Guinée, on mange celle du chien; les Chinois le châtrent, l'engraissent et le mènent au marché pour y être vendu et mangé. *Scaliger* et plusieurs autres rapportent que les chauves-souris, surtout celles de l'Orient, sont fort estimées dans plusieurs pays à cause de la bonne saveur de leur chair, qui est aussi agréable que celle de nos poules domestiques. Dans les déserts de l'Afrique, en Asie et dans le Bengale, on mange la chair du rhinocéros. Il y a en Afrique une infinité d'animaux inconnus au reste du monde qui y servent presque tous à l'alimentation; on y mange les panthères, les crocodiles, les lions, les éléphans, les serpens et les singes.

Celui qui se porte bien n'a pas besoin de règle pour son régime de vie; néanmoins, s'il abuse de ses forces digestives, sa constitution ne tardera pas à être altérée. C'est aux effets des alimens qu'on juge de leur qualité.

Les saisons doivent aussi apporter des modifications dans l'alimentation. En hiver, la nourriture doit être plus chaude, plus sèche et prise en plus grande quantité que dans les autres saisons.

La multitude des mets est dangereuse, et plus encore par les condimens âcres, incendiaires qu'on y emploie.

Dans les climats froids, la nourriture doit être substantielle et tirée du règne animal. Les boissons spiritueuses y sont utiles pour soutenir et ranimer le système nerveux; ce qui fait que ces peuples peuvent supporter les plus grands froids. Leur estomac digère fort bien les alimens gras qui seraient fort indigestes dans l'Inde, par exemple, où le brame supporte à peine quelques fruits doux et sucrés et une crême de riz légèrement aromatisée.

L'habitant des tropiques est frugivore, celui des pôles carnivore; les peuples intermédiaires emploient une alimentation mélangée de substances animales et végétales, suivant le degré de chaleur ou de froid. Les carnivores sont les peuples du nord. L'Anglais use plus de viande que le Français, celui-ci plus que l'Espagnol et l'Italien, de sorte que plus on approche de la ligne, plus on use de végétaux, et plus on remonte vers le nord, plus aussi on se nourrit de matières animales.

Quoique certaines substances soient irritantes, elles contribuent, dans certains climats, à soutenir les forces vitales affaiblies par la grande chaleur et les sueurs excessives; ainsi,

les Perses, les Chinois, etc., mêlent avec raison le piment, le gingembre et autres condimens à leurs mets.

On doit aussi faire attention à la manière d'apprêter les viandes. Celles qui sont ce qu'on nomme faites, telles que le bœuf et et le mouton, conservent beaucoup de saveur et de principe nutritif quoique cuites dans l'eau, parce que ce liquide ne dissout qu'une partie de l'extractif et très-peu de gélatine, laquelle est défendue par l'albumine insoluble dans l'eau et avec laquelle elle se trouve combinée; il n'en est pas de même des chairs d'agneau et de veau qui perdent, dans les liquides, toute leur saveur, parce que l'ébullition dissout le peu de gélatine qu'elles contiennent, seul principe, pour ainsi dire, qui les constitue.

Les viandes de bœuf et de mouton ont une saveur agréable, légèrement sucrée lorsqu'elles n'ont été rôties qu'à leur surface; les viandes blanches, au contraire, doivent être rissolées.

Les propriétés des substances alimentaires ne dépendent pas seulement de leur qualité sensible, mais aussi des diverses élaborations que les alimens subissent dans les voies digestives. Brisés par les dents, broyés et humectés par la salive, ils sont reçus dans l'estomac, où ils éprouvent une nouvelle altération qui change entièrement leur nature; leurs parties dissoutes, liquéfiées et combinées ne forment plus qu'un tout homogène qui, à moitié digéré, se perfectionne dans les intestins et fournit une liqueur qu'on a nommée *chile*. (*Voir* DIGESTION.)

ALISIER, MIEUX **ALIZIER** (*Cratægus aria*, L.). Arbre dont les feuilles sont ovales, dentelées à leur bord, et dont le fruit se rapproche de la nèfle. Sa grosseur est celle d'une petite poire rouge; on la fait mûrir sur la paille. Ce fruit est fort agréable quand il est mûr. Dans certains pays, on en fait une espèce de cidre qui rafraîchit. L'alize non mûre cause des tranchées, des aigreurs, comme tous les autres fruits verts et acerbes.

ALKEKENGE OU **COQUERET** (*Physalis alkekengi*, L.). plante vivace, à tige rameuse et herbacée, rougeâtre, un peu velue et branchue; ses feuilles naissent deux à deux de chaque nœud. Ses fleurs sont solitaires, portées sur des pédicules longs et d'un beau rouge. Le fruit est une baie qui ressemble à la cerise. On lui donne le nom de cerise d'hiver. Sa saveur est aigrelette; on le sert sur les tables dans plusieurs pays pour se rafraîchir.

ALLELUIA. PAIN DE COUCOU. OXALIDE. HERBE DE BOEUF (*Oxalis acetosella*, L.). Plante des bois et lieux ombragés. Ses

feuilles sont radicales, formées de trois follioles ; ses fleurs blanches ou légèrement pourprées ; la saveur de la plante est d'une acidité agréable, jouissant des mêmes propriétés que l'oseille, et pouvant être employée aux mêmes usages. On les met dans les salades, on pourrait même les faire entrer dans les potages. L'*oxalis frutescens* sert particulièrement à cet usage à la Martinique, où on connaît la plante sous le nom d'oseille des bois ; les racines tubéreuses de l'*oxalis tuberosa* se mangent au Chili. L'*oxalis violacea*, qui croît dans la Caroline est également bonne à manger. Toutes ces variétés sont rafraîchissantes.

ALLIAIRE. HERBE AUX AULX (*Erysimum alliaria*, L.). On a sans doute donné ce nom à cette plante à cause de l'odeur d'ail qu'elle exhale. Elle croît sur les bords des fossés. Sa racine est blanche. Ses tiges sont longues, grêles, un peu velues, ses feuilles, arrondies, comme celles du lierre terrestre et plus grandes, deviennent ensuite pointues, d'un vert pâle, d'odeur d'ail, mais moins forte ; il en est de même de leur saveur. La plante rougit le papier bleu. On l'emploie pour assaisonner certains mets. On mêle aussi ses feuilles dans les salades pour en relever la saveur et les rendre de plus facile digestion. Une longue ébullition en modifie l'odeur. On a observé que le lait des vaches et les œufs des poules qui en ont mangé ont un goût prononcé d'ail.

ALOÈS (*Aloë*). La forme remarquable des aloès plus encore que leur beauté, les fait rechercher des curieux. Ces plantes se plaisent dans les lieux chauds, secs, et sur les rochers. On en compte un grand nombre de variétés. Les habitans de la Cochinchine retirent de l'aloès perfolié une fécule agréable au goût, qu'ils mangent avec du sucre ou avec des viandes. Pour l'obtenir, ils font macérer les feuilles d'abord dans une eau alumineuse et ensuite dans l'eau froide.

ALOSE (*Clupea alosa*, L.). En grec thrissa, c'est-à-dire plein d'arêtes ; en latin *alosa* de *alendo*, qui nourrit. Poisson de mer qui a de la ressemblance avec la sardine, mais beaucoup plus gros qu'elle, puisqu'il y en a qui égalent la grosseur du saumon. On remarque dans l'alose la petitesse de la tête, la transparence des tégumens qui recouvrent le cerveau, la grandeur de la bouche ; ses écailles minces, grandes, se détachant facilement. Ce poisson entre dans les rivières au commencement du printemps, pour s'y engraisser. Celui qu'on prend dans la Seine a un excellent goût ; mais sa fraîcheur est une condition essentielle, sans quoi on éprouve de l'âcreté aux gencives et sur les dents. La Loire est la rivière de France où il s'en trouve le plus. On le pêche depuis la fin de

mars jusqu'à la fin de mai. Selon M. Noël de Rouen, on en prend dans certaines années de 13 à 14 mille.

Ausone dit qu'autrefois à Bordeaux on en pêchait une si grande quantité qu'on regardait cet aliment comme fait pour le peuple.

. . . . . *Obsonia plebis alosas.*

Aux Indes, il se fait un grand commerce des œufs de ce poisson, et on sale la chair pour la conserver.

L'alose ne convient ni aux personnes sédentaires ni à ceux qui ont l'estomac affaibli, parce qu'elle est de difficile digestion.

Les œufs et la laitance sont des morceaux friands.

Les Russes ne mangent pas de ce poisson, parce qu'ils croient que sa chair rend frénétique, mais ils le vendent aux Mordouans, qui se félicitent de n'avoir pas cette superstition.

Les aloses qu'on prend dans le Volga sont grasses et excellentes.

Les Arabes les font sécher à l'air pour les manger avec des dattes.

Au printemps, on trouve dans les marchés de Paris un poisson connu sous le nom de pucelle, qui n'est autre chose qu'une petite alose qu'on pêche surtout dans la Loire.

ALOUETTE (*Alauda vulgaris*, L.). Le savant don *Liron* dit que ce mot est celtique, *alaud* ou *alaude*. Les Latins l'ont emprunté en lui donnant la terminaison en *a*. Petit oiseau gris, appelé en province *Coquillade*. Il est le messager du printemps, le chantre des airs et l'habitant des terres labourées. Sa vie est, dit-on, de huit ans. Il y en a de plusieurs espèces. Les uns ont une crête, d'autres n'en ont pas. On nomme ceux-ci *Calandre*. Leur ramage est fort agréable. Ce chant matinal était chez les Grecs le signal du laboureur. On distingue le mâle d'avec la femelle par le plumage plus ou moins brun et par la longueur de l'éperon qui s'allonge avec l'âge. Leur couleur testacée fait que les alouettes ne peuvent pas être facilement aperçues par les oiseaux de proie.

L'alouette *pipi* est l'espèce la plus petite. Le dessus de son corps est d'un brun verdâtre varié; le dessous est d'un blanc jaunâtre. Cette espèce est très-sauvage; son cri ressemble à celui d'une sauterelle : aussi en Angleterre lui donne-t-on ce nom.

La chair est un morceau délicat, nourrissant. *Lister*, médecin de la reine Anne, dit que si douze alouettes ne pèsent pas douze onces, elles sont à peine mangeables, et que si elles en pèsent treize, c'est un morceau divin.

Les anciens ont prétendu que cet aliment était un spécifique

contre les coliques; mais *Linné* pense au contraire qu'il nuit aux personnes sujettes à la colique néphrétique.

ALOUETTE. Il y a aussi un petit poisson saxatile, de couleur vert-olive, qui porte ce nom; la chair est molle et de fort peu de valeur.

ALOYAU. Filet de bœuf, filet mignon; c'est la partie la plus délicate du bœuf.

ALPACA (l') (*Camelus paco*). Animal qui diffère du lama en ce qu'il n'a point de callosité sur le sternum. La couleur du cou, du dos, des flancs et de la poitrine est d'un beau fauve; la queue est brune, la tête grise; le pelage est remarquable par son épaisseur et sa finesse. Ses longs poils composent une toison dont on pourrait tirer parti dans le commerce. L'animal peut avoir trois pieds de hauteur et trois pieds six pouces de longueur; son naturel est doux; l'alpaca galope, mais ne trotte point. Sa voix est un petit cri fort doux, approchant du bêlement de la brebis. Il y a des alpacas noirs. Leur chair approche de celle de la vigogne.

ALPHANET. Faucon propre à la chasse du lièvre et de la perdrix, dont on se sert en Barbarie et notamment à Tunis.

ALSTROEMÈRE. Aux Antilles on appelle *Tobinambour blanc* cette plante dont les racines bulbeuses forment un faisceau, d'où part une tige svelte. Les feuilles sont alternes, pointues. Des fleurs roses terminent la tige qui n'a que trois pieds d'élévation; les nègres se nourrissent de ses racines, qui jouissent des propriétés des autres topinambours. Les estomacs faibles ne s'en accommodent pas, parce qu'elles sont très-venteuses.

Ces racines, de la grosseur d'une petite pomme de terre, ont une pellicule très-mince d'un blanc jaunâtre; l'intérieur est très-blanc. On mange les alstroëmères après les avoir fait bouillir et les avoir condimentés.

ALTAVÈLE (*Raja altaveli*, L.). Ce poisson a beaucoup de rapport avec la pastenague, quoique moins gros. Sa chair a une bonne saveur qui le fait rechercher à Naples surtout; on en fait facilement la digestion.

ALYSSON MARITIME (*Thlaspi narbonense*). Plante qui croît sur les côtes maritimes et surtout aux environs de Narbonne, ainsi qu'en Alsace, où on lui donne le nom de *Caméline*. On retire de ses semences une huile très-employée dans le pays.

AMANDE DOUCE (*Amygdala communis*). On donne ce nom à la semence de tous les arbres à noyaux, renfermée dans une écorce dure. On dit une amande d'abricot, de pêche, etc. Celle dont il est ici question est le fruit de l'amandier qui croît dans les pays chauds. Les plus estimées sont celles d'Italie, de la Provence, du Languedoc, de la Touraine, de

la Barbarie, etc. Elles contiennent une huile douce qui peut être employée dans l'alimentation, mais qui ne se conserve pas long-temps sans contracter de l'altération et de l'âcreté. Elles sont adoucissantes, rafraîchissantes, calment la toux, nourrissent beaucoup et augmentent la sécrétion de la semence; mais elles sont de difficile digestion. On doit choisir celles dont la peau est d'un jaune rougeâtre et uni, dont l'intérieur est très-blanc et la saveur douce et agréable. Les plus récentes sont les meilleures.

M. Boullay a reconnu que la matière blanche des amandes est animalisée et qu'elle a des rapports avec la matière du fromage, qu'il y existe en outre de l'albumine, un mucilage gommeux, doux et plus ou moins sucré, ainsi que dans la plupart des semences émulsives non rances. Diverses espèces de ces fruits contiennent en outre des principes odorans, soit de l'acide prussique, soit des huiles volatiles, soit une substance résineuse ou du tannin. Les pâtissiers, les confiseurs emploient les amandes douces de différentes manières.

La peau de l'amande ancienne est recouverte d'une poussière âcre qui irrite la gorge, excite la toux et rend l'amande plus indigeste.

Au commencement de la grossesse, certaines femmes mangent ce fruit vert pour calmer les nausées qu'elles éprouvent, ce qui ne leur réussit pas et peut nuire à leur santé.

Amande amère (*Amygdala amara*). L'amande amère n'entre pas dans l'alimentation. Elle contient un acide connu sous le nom de prussique, ou hydrocyanique, qui est un poison. D'après l'analyse qu'en a faite M. Vogel, l'amertume réside principalement dans les parties volatiles, c'est-à-dire dans l'acide prussique et dans une huile essentielle. Un moineau et un chien auxquels on donna quelques gouttes de cette huile moururent promptement. M. Vogel en conclut que, quoique bien purifiée, elle produit des effets analogues à ceux de l'acide hydrocyanique.

Des expériences de *Vauquelin*, il résulte 1° que ces amandes, ainsi que celles de pêches, de prunes, de cerises, etc., contiennent une petite quantité d'acide prussique tout développé et capable de former un précipité vert avec le fer, ce qui annonce qu'il est oxygéné; 2° que quand on prend de l'orgeat, des émulsions ou toute autre préparation dans lesquelles il entre des amandes amères, on avale une certaine quantité d'acide prussique; 3° qu'on peut expliquer par-là les effets que produisent sur les hommes et sur les oiseaux, l'eau distillée d'amandes amères, de laurier cerise, etc.; 4° que l'acide prussique doit désormais être compté parmi les principes immédiats des végétaux. (Ann. de chimie, t. 45.)

On lit dans le Journal de pharmacie de 1817, qu'à Briançon on donna à deux vaches un gâteau fait avec de l'huile extraite des amandes du prunier des Alpes, et, quoique ce gâteau eût été délayé dans de l'eau, ces deux vaches furent aussitôt prises de convulsions : une d'elles périt en peu de temps. On administra à l'autre une préparation de fer qui la sauva. On pourrait répéter cette expérience dans le cas d'empoisonnement par l'acide prussique. Mais il n'en résulte pas moins qu'on ne peut sans danger manger une certaine quantité d'amandes amères.

Amande amère (*Agaricus amarus*). Il y a un champignon auquel on a donné ce nom, à cause de l'odeur de l'acide hydrocyanique ou prussique qu'il répand. Il est encore plus malfaisant que les autres.

Amande du Levant (*Amydala orientalis*, L.). Fruit d'un arbre qui croît aux environs d'Alep. Ces amandes sont petites et amères. Les habitans les mangent impunément.

Amandé (*Amygdala potio*). D'après l'analyse que M. Boullay a faite des amandes douces, il pense que le petit-lait d'amande fournirait une boisson adoucissante, préférable dans certains cas au lait d'amandes, et qu'il n'en aurait pas les qualités indigestes. Outre que cette boisson est nourrissante, elle calme et provoque le sommeil. On peut y ajouter quelques aromates pour la rendre tonique.

Amandier-nain (*Amygdala nana*, L.). Arbrisseau de l'Asie qui produit une amande, que les Hottentots mangent après l'avoir fait bouillir dans plusieurs eaux, pour lui enlever son amertume.

Amaranthe comestible (*Amaranthus fariniferus*, Rab.). La plupart de ces plantes sont originaires de l'Inde et de l'Amérique, où elles sont employées comme potagères. Les Indous cultivent celle-ci, qui est comestible. La blette est une amaranthe.

Amarillo. Arbrisseau jaune, de six à neuf pieds de hauteur; les branches et les feuilles sont entièrement couvertes d'aiguillons; leur couleur est gros vert à l'extérieur et jaune foncé dans l'intérieur. Cet arbrisseau croît dans le Magellan. Le fruit a la forme et le goût de la mûre dans sa maturité, et il est âcre comme elle avant cette époque. Il jouit des mêmes propriétés alimentaires.

Amassi. Arbre d'Amboine, produisant une noix ovoïde enveloppée d'un brou épineux. Ces noix contiennent des amandes d'un goût assez agréable et qui se mangent cuites dans l'eau ou grillées comme les châtaignes, dont elles ont, à quelque chose près, les propriétés alimentaires.

Ambalam. Grand arbre qui croît aux Indes et qui, deux

fois par an, produit un fruit rond ou long, dur, jaune dans sa maturité. La pulpe a un goût aigrelet agréable, et contient une amande. Dans le pays on met le jus de l'ambalam dans le riz pour en relever la saveur. Par diverses préparations ce fruit sert à faire une espèce de pain qu'on nomme *Apen*.

AMBELA. Arbre qui croît en Perse, ainsi qu'en Arabie. Les feuilles ont de la ressemblance avec celles du poirier et le fruit avec celui de la noisette. Le goût en est aigrelet, assez agréable, mais de difficile digestion. Dans sa maturité on le mange avec du sel.

AMBÉLANIER ACIDE (*Ambelania acida*). Arbre qui croît à Caïenne et dans la Guyane. Il s'élève à environ trois mètres, ses rameaux sont noueux, ses feuilles alternes, opposées, oblongues, fermes et vertes, ses rameaux sont blanchâtres. L'arbre est laiteux. Le fruit est d'un jaune citron, ridé ou chargé de verrues, acide, agréable et rafraîchissant. On le mange, quoique laiteux, après l'avoir dépouillé de son écorce qui est purgative. Les créoles lui donnent le nom de *Quienbiendent*, parce qu'il s'attache aux dents par sa viscosité: aussi le préfère-t-on confit.

AMBRE GRIS (*Ambra grisea, physeter macrocephalus*). Substance cireuse ou huile concrète, tenace, molle, fusible, très-aromatique, légère, surnageant sur l'eau, de couleur cendrée, opaque, tachetée ordinairement de points noirs ou blancs, se ramollissant et se fondant à la chaleur, insipide, et adhérente aux dents quand on la mâche.

En 1783, le docteur *Swédiaur*, mon ami, publia dans les Transactions philosophiques, un mémoire dans lequel il établit par des inductions et par des faits, que l'ambre gris n'est autre chose que l'excrément durci du cachalot à grosse tête, ou de l'animal qui produit le blanc de baleine. Les pêcheurs en trouvent dans le ventre de ces cétacés depuis quelques onces jusqu'à cent livres; cette substance est placée dans un sac qu'on croit être l'intestin cœcum. Les baleines à ambre sont maigres, engourdies et languissantes; il est probable que cette matière est une cause de maladie.

M. *Dandrada*, de Lisbonne, prétendit que l'ambre n'était pas un excrément, parce qu'on l'avait assuré qu'on en avait retiré de l'estomac des baleines. Quoi qu'il en soit, il est considéré comme une substance animale, à cause de son odeur urineuse lorsqu'il est fraîchement rejeté sur le rivage, et de l'avidité avec laquelle le recherchent les oiseaux de mer qui ne vivent que de poissons. Aujourd'hui l'opinion de *Swédiaur* paraît être généralement adoptée.

Il y a deux sortes d'ambre, le cendré et le noir. Le meil-

leur est le cendré ou gris. Il doit être propre, odoriférant et léger. Le noir est peu estimé. Les Orientaux usent beaucoup de l'ambre comme d'un aphrodisiaque; ces peuples croient même qu'il prolonge l'existence. Il est plus certain qu'il fortifie et qu'il ranime l'esprit; les femmes hystériques n'en supportent pas l'odeur. Il sert aussi comme parfum. La plus odorante de ses préparations est sa dissolution dans l'alcool, et, selon Berzélius, c'est sous cette forme qu'on doit l'employer.

L'ambre est composé, selon le même chimiste, d'ambréine, d'un extrait alcoolique rougissant le tournesol et de saveur douceâtre, d'un extrait aqueux avec acide benzoïque et de chlorure sodique.

Pour savoir s'il est falsifié, il faut le percer avec une aiguille chauffée, et s'il en sort un suc gras et odoriférant, il est naturel. Jeté sur des charbons ardens, il exhale une odeur très-pénétrante et agréable, enfin il surnage sur l'eau et n'adhère point au fer chaud.

L'ambre frotté fortement a la propriété de l'aimant.

Les huiles d'olive, de colza, celle de térébenthine à chaud le dissolvent. L'éther le dissout à froid.

AMBRELLE (*Ibiscus abelmoschus*). Plante de l'Asie et de l'Amérique méridionale dont les graines, de la grosseur d'un grain de millet, ont une odeur ambrée. Les Arabes, en Égypte, en mêlent au café pour lui donner une odeur plus suave.

AMBRETTE (*Malum ambretum*). Espèce de petite poire dont l'odeur tire sur celle de l'ambre. Ce fruit est fort agréable au goût; mais les estomacs délicats le digèrent difficilement.

AMBROISIE MARITIME (*Ambrosia maritima*, L.). Cette plante croît sur les bords de la mer et dans le Levant. Toutes ses parties ont une odeur suave et agréablement amère, mais forte, leur saveur est aromatique. L'ambroisie est tonique et antispasmodique; on l'emploie en infusion théiforme.

AMER. Il y a plusieurs espèces d'amers, et toutes ont un mode d'action sur l'économie animale qui leur est commun: elles augmentent l'énergie de l'estomac. Cependant on a observé qu'un long usage de substances amères l'affaiblissait. Le café agit souvent sur les voies urinaires et augmente la sécrétion des urines; il y a des amers qui sont des poisons, comme par exemple, la fève Saint-Ignace. Les amers aromatiques, tels que la camomille, l'absinthe, la cascarille, etc., sont spécialement stomachiques; il y en a de plus ou moins agréables, tels que l'écorce d'orange, la myrrhe, le café. En général, on n'use pas des substances amères comme aliment; cependant

on mange la chicorée cuite ou crue, même la chicorée sauvage. Elles conviennent surtout aux tempéramens phlegmatiques ; mais elles nuisent aux tempéramens secs, nerveux et bilieux.

AMERTUME (*Amaritudo*). Saveur rude et désagréable particulière a beaucoup de substances. On la fait perdre aux cardes d'artichaut en laissant leurs sommités exposées à l'air. Le blé méteil, mêlé avec le sarrazin, diminue considérablement l'amertume du pain où le sarrazin domine. Si, avant de retirer du feu une décoction amère, on y jette environ un quart d'eau, et qu'on ne la fasse pas bouillir davantage, l'amertume n'est presque plus sensible. Il y a plusieurs espèces d'amertumes, les unes plus agréables ou moins désagréables que d'autres ; le cachou est un mélange d'amertume et de douceur.

AMIDON. On donne aussi le nom de fécule amylacée à cette substance dont, selon *Pline*, l'invention est due aux habitans de l'île de Chio. L'amidon est blanc, pesant, grenu, cristallisé en paillettes brillantes au soleil, inodore, insipide et doux au toucher, insoluble dans l'eau, susceptible d'être gonflé par l'eau chaude et de se convertir en gélatine tremblante. Il se trouve dans les racines, les écorces, les tiges, les semences et les fruits, mais on l'extrait surtout du froment. Quoique non employé comme aliment il est la base des végétaux, et entre dans la panification. *Dioscoride* estimait fort celui de Crète et d'Egypte. *Pline* préférait celui de Chio, qui est encore le plus recherché. Il fait la base des farineux, et c'est en raison de sa quantité que les substances alimentaires sont plus ou moins nutritives. On retire du sucre de l'amidon. Les alcalis dissolvent et forment avec lui une gelée soluble dans l'eau dont on ne peut plus séparer la fécule. Les acides le dissolvent aussi. Le chlore le convertit en acide malique et oxalique. L'acide sulfurique le change en une espèce de sucre non cristallisable, mais susceptible de fermentation alcoolique. Selon *de Saussure*, le sucre qu'on en retire est le même que celui du raisin. L'amidon contient du carbone, de l'oxygène, de l'hydrogène et de l'azote.

Pour être bon, il doit être lisse, léger et frais. Caton, parmi les Romains, est le premier qui ait indiqué la manière de le faire.

AMIDON DE SANTÉ. On a donné ce nom à la fécule de pomme de terre.

AMIE (*Scomber amia*, L.). Poisson de mer qu'on trouve surtout dans la Méditerranée et qui remonte les rivières pendant l'été. Sa chair, bien condimentée, est assez bonne quoique peu recherchée. Elle nourrit peu ; *Galien* l'a placée parmi celles qui sont tendres et bonnes.

AMMÈDE (*Leontice chrysogonum*). Plante qui croît dans les déserts de l'Arabie et en Grèce. Ses feuilles ont autant d'acidité que l'oseille; on les mange comme elle, et les propriétés sont les mêmes.

AMOME DE MADAGASCAR (*Amomum granum paradisi*, L.). Plante de l'Inde et d'Afrique, produisant des grains bruns en dehors, blancs en dedans, renfermés dans une gousse ovale, membraneuse, capsulaire, d'un goût âcre, et d'une odeur approchant de celle de la lavande; ces grains contiennent plus de matière résineuse que d'huile volatile; leur saveur est aussi âcre que celle du poivre. On les emploie dans les assaisonnemens des substances alimentaires. L'amome est échauffante, aphrodisiaque; elle ne convient qu'aux tempéramens froids, pituiteux, encore ne doit-on en user qu'avec modération. Les épiciers sont accusés de se servir de ces grains pour en falsifier le poivre.

AMOMI. Espèce de poivre de la Jamaïque.

AMPHIBIE. On appelle ainsi les animaux qui vivent alternativement sur la terre et dans l'eau. Certaines plantes portent ce nom.

AMYLACÉE. On n'ajoute cet adjectif qu'après une substance qui contient de l'amidon ou fécule.

ANABAS. Sorte de kurte, poisson plat sans écailles.

ANACARDE (*Semecarpus anacardium*, L.). Ces amandes sont produites par un grand arbre qui croît sur les bords des fleuves dans l'Inde, et auquel on donne le nom de *bibo*. On en mange les jeunes pousses. Elles ont une saveur approchant de celle de la pistache. Les habitans les font rôtir pour leur enlever l'âcreté; ils les confisent aussi au sucre. Elles sont nutritives, mais fort échauffantes. M. le docteur *Virey* dit qu'autrefois on regardait l'amande orientale ou la fève de malac comme utile pour stimuler et rappeler la mémoire. *C. Hoffmann* rapporte l'histoire d'un homme stupide, incapable d'instruction, qui, après avoir fait usage de l'anacarde, devint professeur en droit; mais ensuite le vin altéra sa santé, et il mourut d'une manière misérable. En Sicile, on composait un miel anacardin pour le même objet, mais il est inusité aujourd'hui.

ANALEPTIQUE (*Confortans*). Les médecins donnent ce nom aux substances qui ont la propriété de rendre les forces aux convalescens ou à ceux qui sont épuisés. Telles sont les gelées de viande, le tapioca, le bon chocolat, le sagou, le salep, les vins généreux, l'ananas, la cannelle, le sucre, etc., etc., l'exercice modéré, etc. Un bon analeptique, c'est la sobriété.

ANANAS (*Bromelia ananas*, L.). Cette plante est origi-

naire du Pérou. La couleur du fruit en maturité tire sur le bleu ; son odeur est framboisée, sa saveur douce ; le suc approche du goût de vin de Malvoisie.

Les Espagnols l'appellent *pines*, à cause qu'il ressemble à la pomme de pin. Sa tête est couverte d'un bouquet composé de petites feuilles ; l'ananas cultivé en Europe n'a ni la saveur, ni la douceur, ni le parfum d'ambroisie de celui qui se trouve dans l'Indoustan, où on en fait des gâteaux d'une saveur délicieuse. Ce fruit est restaurant et de facile digestion, pourvu qu'on en mange avec modération. Le suc soumis à la fermentation donne un vin agréable et enivrant.

Pour manger l'ananas, on le coupe en tranches, on lui fait perdre son âcreté en le laissant tremper dans l'eau, et on le met dans le vin en ajoutant du sucre. Selon l'analyse qu'en a faite *Cadet*, il contient du sucre, de l'acide acétique et citrique, ainsi que de l'acide tartarique.

Kolbe dit avoir observé que ce fruit, mangé avant sa maturité par les femmes enceintes, produit l'avortement.

Il y a plusieurs espèces d'ananas ; il y en a un qui a la forme d'un pain de sucre ; il porte ce nom. L'ananas de *pite*, quoique petit, est le meilleur.

En Italie, avec le suc de l'ananas, on compose une liqueur de table à laquelle on donne le nom de *najana*.

Ce fruit, mangé récent, fait saigner les gencives ; confit, il est aphrodisiaque. Dans l'Inde, le suc mêlé avec de l'eau et du sucre, forme une boisson rafraîchissante que les médecins préfèrent à la limonade.

Au Brésil, on récolte une immense quantité d'ananas sauvages ; ils sont gros, juteux, aromatiques ; on en retire de l'eau-de-vie.

Selon *Catesby*, dans la Caroline, l'ananas sauvage a depuis un jusqu'à deux pieds de hauteur ; les feuilles sont creuses et contiennent une eau claire, d'un grand secours pour étancher la soif, et, quoique exposée aux rayons du soleil, cette eau reste toujours fraîche. C'est surtout dans les îles de Bahama que ces fruits sont communs.

ANARRICHAS. Poisson qui vit dans l'Océan septentrional, et dont le corps est rond et les nageoires séparées. Il se cache dans la mer ; mais au printemps il vient près du rivage où il rampe comme l'anguille. Les habitans des côtes de la Norwége mangent sa chair quoique la saveur en soit désagréable.

ANCHOIS (*Clupea encrasicholus*, L.). Poisson de mer plus petit que le doigt, sans écailles, dont la tête est grosse, les yeux larges et noirs, la gueule très-grande, le corps argentin et à dos rond. La chair de l'anchois a une saveur délicate ; on la fait griller, elle est de facile digestion. On la confit aussi

avec du vinaigre, du sel, ce qui forme une saumure, dans laquelle on la conserve. Elle devient alors assaisonnement pour les salades, coulis, rôtis, etc.; on en farcit même des olives. Il s'en fait un grand usage. Les Romains préparaient avec ces clupées leur *garum*, et ils pouvaient d'autant plus y employer ce poisson, qu'il est fort abondant dans la Méditerranée, sur les côtes occidentales de l'Italie, de la France et de l'Espagne. On pêche l'anchois pendant la nuit. *Beaujeu* rapporte que, de son temps, la pêche de l'anchois formait une des principales branches de commerce de la Provence, qui ne put en soutenir la concurrence, lorsque les Espagnols en apportèrent une si grande quantité qu'ils la donnaient à très-bas prix.

ANDOUILLE (*Hilla*). Viande hachée de fraise de veau, de chair de porc ou autre, dont on farcit les intestins du cochon, et auquel on ajoute des condimens plus ou moins forts, de fines herbes, etc. Cet aliment est agréable au goût, mais échauffant et de difficile digestion; aussi ne convient-il qu'à ceux dont les forces de l'estomac sont entières, et à ceux qui font beaucoup d'exercice.

ANDOUILLETTE. On donne ce nom à la chair de veau hachée et roulée en ovale; elle a les propriétés du veau, à moins que les forts condimens ne la dénaturent.

ANE (*Asinus*). Le protégé de *Buffon* est originaire des pays chauds, d'où il fut transporté dans les climats froids. On a cru qu'il était un cheval dégénéré; cependant il en diffère par la petitesse de sa taille, par la grosseur de sa tête, la longueur de ses oreilles, la dureté de sa peau, la nudité de sa queue, par sa voix, son appétit, sa manière de vivre, etc.

Mécène chez les Romains fut le premier qui mit la chair de cet animal en usage au rapport de *Galien*. On dit qu'en France un chancelier voulut être son imitateur, mais que personne ne fut tenté de suivre son exemple, car cette chair a un fort mauvais goût et on la digère difficilement. Il n'en est pas de même de celle de l'ânon.

Il y a dans la Numidie, la Libye et la Perse quantité d'ânes sauvages d'un gris de souris clair, les épaules et le dos sont rayés de noir, leur tête est grosse, leur démarche beaucoup plus vive et plus légère que celle des autres ânes, et leur caractère plus têtu. Les Persans mangent cette chair, qu'ils préfèrent à celle de la gazelle; c'était aussi le goût de leurs ancêtres. *Oléarius* dit que, dans un grand festin donné par Châ-Abbas aux ambassadeurs, on tua trente-deux ânes sauvages, que leur viande était exquise et qu'ordinairement on la réservait pour la table du monarque. Le même auteur dit que le roi de Perse se plaisait à cette chasse et qu'il envoyait ceux qu'il avait tués à Ispahan à la cuisine de sa cour.

ANESSE (*Asina*). Je ne fais mention de la femelle de l'âne qu'à cause des propriétés incontestables de son lait, dont on retire un grand bien pour la santé, surtout dans les irritations de la poitrine et dans les maladies consomptives. L'usage s'en est conservé depuis les Grecs jusqu'à nous. Il est essentiel de choisir une ânesse jeune, saine, propre, bien en chair, qui ait mis bas depuis peu, privée de son ânon et bien nourrie. On ne doit pas laisser refroidir ce lait, ne pas l'exposer trop long-temps à l'air, qui l'altère bientôt. Au rapport de *Juvénal* et de *Dion*, Poppée, femme de Néron, menait à sa suite cinq cents ânesses nourrices pour se baigner dans leur lait.

ANETH (*Anethum fœniculi*, L.). Cette plante entre dans la catégorie du céleri sauvage ou ache. Sa racine est grêle, unique, blanche, sa tige de la hauteur d'un pied et demi; ses feuilles ressemblent à celles du fenouil, quoique plus petites; elles sont verdâtres, d'une odeur forte; ses fleurs sont roses; ses graines d'un jaune pâle, la saveur en est douce, quoique aromatique. En Allemagne, on en assaisonne les alimens. Les confiseurs les recouvrent de sucre en place d'anis. En Italie on mange ses jeunes feuilles en salade, comme on fait pour le céleri.

ANETH ODORANT (*Anethum graveolens*, L.). Un pied et demi de hauteur, tige un peu rameuse, feuilles finement découpées, fleurs jaunes et petites, auxquelles succèdent des semences aplaties. Cette plante est cultivée dans les jardins. On la dit originaire d'Espagne ou d'Italie. Son odeur est suave, quoique forte, et sa saveur aromatique; elle communique au poisson un goût fort agréable. L'aneth est fortifiant et chasse les vents. Les gladiateurs en mettaient dans leurs alimens, pour les rendre plus toniques. Les Romains s'en couronnaient dans leurs festins, à cause de la bonne odeur de la plante.

ANGÉLIQUE DES JARDINS (*Angelica archangelica*, L.). Plante bisannuelle qui croît au midi comme au nord, le long des rivières qui avoisinent les montagnes. Toutes ses parties, surtout sa racine, contiennent une huile volatile, de la résine et une matière extractive. L'odeur de l'angélique a de l'analogie avec celle du musc.

Rien de cette plante n'est perdu pour les Lapons. Ils en mangent les feuilles et les racines fraîches bouillies dans du lait. C'est en la mâchant et en mangeant les baies, qu'ils trouvent sous la neige, qu'ils amusent leurs loisirs vers la fin des repas.

Avec les côtes, on fait une conserve agréable; celle qu'on estime le plus se prépare à Niort en Poitou. Elle est stimulante, stomachique. On en fait aussi un ratafia fort aromatique.

On en met encore dans le chocolat pour donner du ton à l'estomac.

On préfère la racine grosse, brune à l'extérieur, blanche en dedans, entière, béante, de bonne odeur et de saveur aromatique.

Les tempéramens chauds, secs, irritables ne doivent en user qu'avec réserve, parce qu'elle échauffe et stimule fortement. Les phlegmatiques, ceux qui sont sujets aux flatuosités de l'estomac, peuvent en user modérément.

En Islande, on en mange les feuilles en salade, on en assaisonne le poisson; on y accommode les racines avec du beurre, ce qui s'y nomme *hvonn*. Les habitans ont fait revivre la coutume des anciens en plantant près de leurs maisons cette plante dans des enclos consacrés à cette culture. Anciennement chaque paysan était obligé d'entretenir un pareil potager; les lois en font foi.

Il y a deux espèces d'angélique du Canada, l'une à fleurs blanches (*angelica lucida canadensis*), l'autre à fleurs pourprées (*ang. atro-purpurea*); leurs propriétés approchent de celles de notre angélique.

ANGÉLIQUE SAUVAGE (*Agopodrium podagraria*). L'odeur de cette espèce est encore plus forte et plus aromatique. En Suède, en Norwége et en Danemarck, on en cuit les feuilles avec de la poirée et de l'oseille, ce qui donne à ce mets un goût fort agréable.

Dans le Groënland, on appelle l'angélique *Quennak*. On en mange de même les tiges et les racines.

Toutes les plantes des montagnes sont en général meilleures que dans celles de la plaine.

ANGELOT. Petit fromage excellent que l'on fabrique dans la Normandie.

ANGHIVE. Arbre de l'île de Madagascar, dont il y a deux espèces, le grand et le petit. Le grand produit un fruit de la grosseur d'un œuf de poule, d'un rouge écarlate et d'un excellent goût; le petit n'est pas plus gros que la groseille. Ces fruits sont très-agréables et rafraîchissans.

ANGLET. Vin blanc fort estimé qui se fait à Anglet, département des Basses-Pyrénées.

ANGMARSET. Poisson de mer fort commun et très-abondant sur les côtes du Groënland. C'est une espèce de petit hareng, de la longueur d'un demi-pied, vert foncé sur le dos et blanc argentin sous le ventre, rempli de petites arêtes très-déliées, peu ou point d'écailles. Ce poisson vit dans les baies et s'éloigne très-peu des rochers. On le trouve en si grande quantité, que l'eau dans laquelle il vit en paraît noire. Il est de passage. On le pêche en mars et avril. Son arrivée

est annoncée par les cormorans, qui planent alors sur les baies et qui en prennent une quantité prodigieuse. On fait sécher ce poisson en plein air pour le conserver, puis on le met dans des cuirs. Les propriétés alimentaires de sa chair approchent de celle du hareng ordinaire.

ANGOBERT. Grosse poire ressemblant assez au beurré. On peut la conserver pendant l'hiver. Sa chair est ferme, douce et fort bonne à manger en compote.

ANGOISSE. Poire âpre peu estimée.

ANGOURIE. Plante de la famille des cucurbitacées, qui croît à Saint-Domingue et dont la pulpe est douce et de couleur rouge. On la mange comme les concombres pour se rafraîchir; elle ne convient point aux tempéramens froids.

ANGUILLE (*Murœna anguilla*). Les Latins lui ont donné ce nom à cause de sa ressemblance avec le serpent. *Juvénal* a dit :

Vos anguilla manet, longa cognata colubræ.

Selon *Athénée*, on a appelé l'anguille *fille de Jupiter*; quoi qu'il en soit, elle se plaît dans la bourbe où elle respire les gaz les plus infects, ce qui la rend parfois venimeuse. Elle a les mêmes inclinations que le serpent et s'efforce de mordre. Son corps est allongé comme lui, glissant comme lui, sans écailles, mais revêtu d'une peau, dont on la dépouille facilement. Sa vie est si tenace que ses tronçons coupés s'agitent encore. Elle parvient à une grandeur considérable. En Italie et en Angleterre il y en a de huit à dix kilogrammes. On en a vu en Albanie, dont la grosseur égalait la cuisse d'un homme. Sa croissance est lente. Il s'en trouve une si grande quantité dans les marais de Commanchie, qu'en 1782, on en pêcha selon *Spallanzani*, *Voyage dans les Deux-Siciles*, 990,000 kilogrammes. On sait qu'à lÉéon près d'Elbœuf, et même près des rives de la Basse-Seine, il en passe des légions si nombreuses, qu'on peut en remplir des baquets.

En Pologne, les anguilles sont fort grosses; le peuple les regarde comme des serpens et n'en mange point; les juifs s'en abstiennent par opinion religieuse. En Ecosse, on en trouva une d'une si grande dimension, qu'elle avait dix-huit pieds de long sur deux de circonférence, à l'endroit le plus large de son corps; sa chair était, dit-on, d'une saveur fort délicate.

Si l'on en croit *Pisanelli*, on ne peut distinguer le sexe de ce poisson. Les fleuves et les rivières de l'Islande contiennent beaucoup d'anguilles, mais elles n'y sont point estimées, parce qu'on les regarde comme des serpens.

On en a souvent trouvé de vivantes dans les eaux chaudes de l'Islande; les jeunes y mouraient tandis que les vieilles y vivaient.

Les Romains faisaient peu de cas de la chair de l'anguille, tandis que les Grecs l'estimaient tellement qu'ils la regardaient comme la *reine des délices* et l'*Hélène des repas*. Les défenses de quelques législateurs et les recommandations de ceux qui s'occupent d'hygiène ont été peu suivies. *Archestrate*, qui vivait en Sardanapale, disait que les Messéniens étaient les plus heureux des hommes parce qu'ils avaient et mangeaient beaucoup de ces poissons. L'anguille du lac Céphise était fort grasse.

La chair de ce poisson est chargée de graisse; elle est visqueuse, et, quoiqu'on l'ait mise au nombre des bons alimens, elle est de très-difficile digestion; encore faut-il qu'elle ait été fortement assaisonnée. Elle ne convient donc qu'aux estomacs robustes et à ceux qui exercent leurs forces. On ne doit faire usage que de celles qu'on prend dans les eaux rapides.

On sale ce poisson pour le conserver; le sel le rend moins indigeste.

ANIS (*Semina anisi*, *pimpinella anisum*, L.). Plante abondante dans toute l'Europe, en Egypte, Syrie, etc. Sa racine est annuelle, menue, fibrée et blanche; ses feuilles inférieures sont arrondies, d'un vert gai, longues d'un pouce, partagées en trois; les supérieures sont découpées. La tige est tranchante, creuse et cannelée; les fleurs sont petites, blanches et en rose, les capsules oblongues, renflées à leur base, striées, d'un vert fauve; elles contiennent deux semences unies l'une à l'autre par une face plane; leur saveur est forte, aromatique et agréable; les semences renferment une huile essentielle. L'anis est tonique, surtout pour les intestins, d'où il chasse les vents. Aussi *Vanhelmont* l'appelle-t-il le soulagement des intestins. En Italie, et à Rome surtout, on en met dans les pâtisseries et même dans le pain; il en est de même en Allemagne; en France on en met dans certains biscuits, on peut en aromatiser le chocolat. Les Napolitains sont ceux qui en font le plus d'usage. On fait entrer l'anis dans certaines liqueurs. Les tempéramens chauds, secs et irritables doivent s'en abstenir, parce qu'il est très-excitant à cause de son huile essentielle. L'odeur est tellement subtile, qu'on la retrouve dans le lait des animaux qui en ont mangé depuis peu.

Au Cap, on en mange la racine grillée ou cuite sous la cendre, on la met dans la viande, dans le lait, etc., on la porte même au marché.

ANIS ÉTOILÉ. *Anis de la Chine*, *Badiane* (*Illicium anisatum fructus*, L.). Dans la province de *Quang-Sy* en Chine, on l'appelle, *tuacie*, L. L'arbre dont la Chine est la patrie y est

si fort vénéré, ainsi qu'au Japon, que les prêtres en placent des rameaux aux pieds des idoles et sur les tombeaux. Son tronc est gros, branchu et fort élevé; ses feuilles sont alternes, pointues, larges d'un pouce et demi et fort longues; les fleurs sont en forme de grappes, de la grandeur de celles du poivre; le fruit ressemble à une étoile, composé de huit capsules, ; elles contiennent une petite amande blanchâtre, grasse, douce et d'une saveur agréable, tenant de l'anis et du fenouil. Cette amande renferme une huile essentielle, d'un parfum très-suave, mais elle rancit lorsqu'on la garde long-temps. Ce fut un marin anglais qui, sur la fin du seizième siècle, l'apporta en Europe. Ses propriétés sont toniques, chassent les vents et poussent aux urines. En Chine, on mâche le badian après les repas, pour avoir une haleine agréable; on l'ajoute au thé. Avec cet anis, les Indiens font une liqueur que les Hollandais ont appelée *anis arack*, il entre chez nous dans l'anisette de Bordeaux. Les tempéramens secs, chauds, irritables, doivent s'en abstenir parce qu'il est fort échauffant.

ANISETTE DE BORDEAUX. L'eau, l'alcool à trente degrés, l'huile essentielle d'anis et le sucre composent cette liqueur stomachique et tonique, qui ne convient ni aux tempéramens nerveux, ni aux jeunes gens, ni aux pléthoriques, ni enfin aux bilieux. L'anisette de Bordeaux passe pour la plus estimée.

ANNUAIRE (*Spargus annularis*). (*Voir* SPARAILLON.)

ANON. Selon *Pline*, on a recherché la chair de l'ânon. Ménélas s'en nourrissait, mais, selon *Martial*, celle de l'ânon sauvage était préférée; on la comparait à celle du cerf. En Italie on mange encore cette chair, on tirait le lasis d'Afrique.

ANON. Il y a deux espèces de ce poisson, la plus petite est le *Cellaria*, et l'autre est le *Bacchus*, qui se trouve dans la haute mer. C'est la chair de celui-ci qu'on estime le plus.

ANON (*Asellus antiquorum*). Tout le monde connaît ce poisson, il est très-abondant dans la Manche en janvier et février. Sa chair est blanche, ferme, feuilletée, de bon goût et de facile digestion. On l'apprête comme le merlan. Sa bonté dépend de l'endroit et de la saison où on le pêche. Mêmes propriétés que le merlan.

ANONE. Espèce de fruit dont la figure ressemble assez à celle d'un cœur de bœuf. L'arbre qui le produit croît aux Indes, ainsi que dans le royaume de Siam; il vient en plein vent. La peau de l'anone est mince, de couleur jaune, molle et renferme une espèce de crême blanche, dont la saveur approche de celle du fromage mou un peu sucré. Ce fruit

contient des pepins noirs, semblables à ceux de l'atte, plus gros et plus longs; cependant il est loin d'en avoir la saveur agréable.

ANSÉRINE. (*Voir* ARGENTINE.)

ANSÉRINE AMBROISIE. (*Voir* THÉ DU MEXIQUE.)

ANSÉRINE QUINOA. (*Chenopodium quinoa*, L.). Plante annuelle, cultivée soigneusement au Chili et au Pérou; on en mange les feuilles à la manière des épinards et les graines comme on fait du millet; on en prépare aussi une fort bonne bière. Les Espagnols la naturaliseront sans doute à cause de son utilité.

ANTHIAS. (*Voir* BARBIER.)

APALACHINE. Arbrisseau de la Louisiane qui ne s'élève pas au dessus de quinze pieds, son écorce est lisse, son bois pliant, ses feuilles larges par le haut, diminuant ensuite, dentelées; elles servent à faire une infusion théiforme fort estimée; les habitans en font même une liqueur enivrante. Les graines servent à la nourriture des oiseaux: les merles et les geais en sont friands.

APAR (*Tatu apara*). Nom brésilien d'un animal du pays, dont la chair est aussi blanche, aussi bonne et aussi nourrissante que celle du cochon de lait. Ses propriétés alimentaires sont les mêmes.

APHRODISIAQUE. On donne ce nom à toute substance qui excite, échauffe et porte à l'amour. Ces substances sont presque toujours incendiaires et par conséquent dangereuses. Une alimentation animale, restaurante, qui augmente les forces vitales est bien préférable. Les œufs, les testicules de quelques oiseaux qu'on regarde comme aphrodisiaques, n'agissent que comme restaurans.

Les plantes cryptogames ont cependant une renommée que plusieurs d'entre elles justifient. L'excellente morille, la délicieuse oronge rallument quelquefois des feux amortis. Les orientaux mangent l'opium pour se procurer des plaisirs physiques et moraux; mais on ne doit jamais user de pareils moyens, car ils sont dangereux.

Parmi les substances aromatiques, on met au nombre des moyens excitans le girofle, la cannelle, le ginseng, le musc, les gelées, les huîtres, le poisson, les truffes, etc. Le poivre est aussi un stimulant énergique. *Sebizius* et *Memarut* attribuent une propriété aphrodisiaque à l'artichaut. Le salep, l'orchis bifolié de *Linné* étaient employés en Dalécarlie pour rendre les taureaux plus propres à la copulation. *Linné* parle de la vanille comme d'un bon aphrodisiaque. Le cacao qu'on a nommé l'aliment des dieux, mérite ce nom. Le céleri, l'immersion du pénis dans la décoction de graines de moutarde, répé-

tée plusieurs fois ont réussi à *Gesner* et à *Chaptal ;* le *Bangi* ou *bangue*, espèce de chanvre dont les Indiens mangent les graines et les feuilles sont excitans. Les jaunes d'œufs dans une tasse de bon chocolat sont de bons analeptiques.

Les aphrodisiaques peuvent bien rendre plus féconds les tempéramens lymphatiques, inactifs sous des climats humides et froids ; mais dans les climats chauds, les meilleurs moyens sont les rafraîchissans, les bains froids ; et si, dans l'Orient, les femmes perdent au lieu de concevoir, c'est qu'elles abusent des bains chauds et qu'elles s'y plongent presque immédiatement après la copulation.

A la Chine, le rafinement, la corruption et la débauche y sont à un excès incroyable. Il n'est aucun voyageur qui n'ait pu juger combien l'imagination de ces peuples y est fertile et féconde. Dans les simulacres de quelques uns de leurs dieux, dans la forme de leurs vases, dans leurs statues mécaniques, dans leurs peintures et jusque dans leurs feux d'artifice, il n'est sorte d'obscénité qu'ils ne sachent reproduire. Outre les philtres des courtisanes chinoises, dont le peuple ne parle qu'avec une sorte d'ivresse, il est une autre espèce de moyen qui jouit d'une grande célébrité ; ce sont les nids d'hirondelles gélatineux, les pieds de cerf, les aîlerons de requins ou de squales, certains coquillages qu'on mange presque corrompus ; ce sont enfin ces trépans ou ces holothuries dont la pêche occupe annuellement un si grand nombre de navires ; mais *Levinus Lemnius*, médecin, a fait observer, avec raison, que ces moyens ne sont que factices, et que, dans les climats chauds, les rafraîchissans, comme je le disais tout à l'heure, y sont nécessaires pour détendre des organes arides ou desséchés.

APHYE (*Gobius aphya*, L.). Poisson de la Méditerranée, connu sous le nom de *Loche de mer*. On le trouve aussi dans les mers de Nice ; on en prend même dans le Nil. Sa chair était fort recherchée des anciens ; cependant elle n'est pas de facile digestion, surtout si l'on en mange avec excès.

API. (*Malum apiosum*). Petite pomme dont un des côtés est rouge et l'autre blanc ; la peau est fine ; la chair, quoique sucrée, est dure, ce qui la rend pesante ; elle produit des vents et rend la digestion pénible.

Api. Espèce d'ache.

APOGON. C'est le roi des rougets qui vit dans les parages de la mer de Malte, et dont la chair est exquise.

APONOGÉTON. Genre de la famille des naïades, renferme des plantes aquatiques des Indes orientales et du cap de Bonne-Espérance. On y mange les racines de l'*aponogeton distachyon.*

APOS. Oiseau qui a de la ressemblance avec l'hirondelle, quoique plus gros. Il vole continuellement, n'ayant point de pattes; il se nourrit d'insectes qui sont dans l'air. Cet oiseau se vend fort cher à Bologne, en Italie, à cause de la bonne saveur de sa chair, qui nourrit bien et se digère facilement.

APPÉTENCE (*Appetentia*). Sentiment vif qui porte à désirer des substances qui peuvent servir à nourrir le corps et à le conserver dans l'état de santé. L'appétence est le premier degré de l'appétit.

APPÉTIT (*Appetitus*). Désir qui nous avertit du besoin que l'estomac éprouve d'exercer ses fonctions. La faim est le besoin impérieux. L'appétit s'annonce par de la langueur dans l'estomac, ainsi que par une légère sensation de fatigue. En santé, ce désir se renouvelle à des intervalles plus ou moins rapprochés, suivant l'exercice que l'on fait, suivant l'âge, le sexe, la saison, le climat, etc.

APRON (*Perca aper*, L.). Poisson d'eau douce assez semblable au goujon; sa tête est cependant plus large et se termine en pointe; sa bouche est de moyenne grandeur et n'a point de dents. On le pêche dans le Rhône ainsi que dans quelques autres rivières de France et d'Allemagne. Sa chair est agréable, de bon goût, mais de difficile digestion.

AQUATIQUE. On appelle ainsi les animaux qui sont engendrés, qui vivent ou qui habitent dans l'eau. Les animaux aquatiques sont les poissons, les amphibies, les reptiles, certains quadrupèdes et certains oiseaux. Ce nom s'applique aussi aux plantes qui croissent et qui vivent dans l'eau.

ARACHIDE. PISTACHE DE TERRE (*Arachis hypogœa*, L.). La plante est originaire du Pérou; les Espagnols l'apportèrent en Europe, et on l'acclimata ensuite dans les Landes et autres parties méridionales de la France, ainsi qu'en Italie. Elle offre cette singularité que, lorsque la fleur est fécondée, la tige se recourbe vers la terre, la fleur s'y enfonce, et le fruit, qui n'est pas plus gros qu'une noisette, y mûrit. Les graines donnent la moitié de leur poids d'huile qui peut servir à la friture. Les Américains appellent ce fruit *Mani*, ils en font des pralines, des tartes au sucre. Sa saveur est plus délicate et plus agréable que celle de la pistache et des pignons doux. L'arachide, mangée crue, occasione des maux de tête et de gorge violens; mais, cuite dans l'eau, ou torréfiée, elle n'est pas malfaisante. Les Espagnols l'appellent *Cacahuete*, parce qu'elle a le goût du cacao; ils la font entrer dans la confection d'un chocolat pour les pauvres, dont l'usage n'est pas malsain. *Lamarck* et *Bomare* attribuent à ce fruit une propriété aphrodisiaque,

Le résidu des semences dont on a retiré l'huile donne une farine excellente pour engraisser les animaux.

Cette plante est précieuse, soit qu'on la considère comme oléagineuse, ou qu'on veuille employer son amande comme aliment. Il est donc de l'intérêt général d'en favoriser la culture.

ARACK ou **RACK**. Mot générique, emprunté des Indiens, qu'ils appliquent à toute liqueur alcoolique. Les Arabes et les Hollandais le font avec de l'eau-de-vie de riz, en y laissant infuser de l'anis étoilé. Aux Indes orientales, on le tire du sucre; c'est la même liqueur appelée *Tafia*, en Amérique. L'*arack* des sauvages est une liqueur qu'ils préparent avec des racines ou des graines susceptibles de fermentation. Les Mexicains l'extraient de l'arac vanille. On le fait aussi avec le vin de coco, le suc d'érable, le lait de jument ou d'ânesse. L'*arack* ne convient, même à petite dose, qu'aux tempéramens froids, phlegmatiques, aux gens de peine et dans les climats humides.

ARAPÈDE. Genre de coquille univalve nommées *lépas* ou *patelle*, que l'on mange cru comme les autres clovisses.

ARASCATCHA. Végétal qui a beaucoup de rapport avec la pomme de terre. Il croît dans la Colombie et on le cultive en grand à Bagota, Truxillo et autres lieux élevés. M. *Thiébault de Bernéaud* l'apporta de Turin en France en 1807; mais c'est don *Vargas* qui, en 1804, l'introduisit en Espagne et en Italie. Cette plante produit un tubercule oblong du goût de la châtaigne, de couleur brun pâle ou rouge, parfois rouge ou blanc. On le fait cuire sous la cendre ou à la vapeur; ses propriétés alimentaires sont à peu près celles de nos châtaignes. Ce tubercule réduit en pâte fournit, dit-on, une liqueur stomachique et de saveur agréable.

ARBENNE (*Lagopus avis*). Oiseau de la grosseur de la perdrix. Il vit sur les Alpes, en Savoie, etc. On lui donne aussi le nom de perdrix blanche; ce n'est cependant qu'une gélinotte. Ses plumes sont très-blanches, excepté celles de la queue. Les Romains en estimaient fort la chair dont la saveur et les propriétés sont celles de la gélinote.

ARBOUSIER (*Arbutus unedo*, L.). Arbre toujours vert qui croît dans les bois des départemens méridionaux. Ses fruits sont sphériques, charnus, d'un beau rouge dans leur maturité, plus gros que les fraises, d'une saveur un peu austère, d'assez difficile digestion. *Virgile* dit que les abeilles en aiment les fleurs et les chevreaux les feuilles. Le fruit met un an à mûrir. *Pline* a remarqué qu'il était peu estimé de son temps, que son nom, *unedo*, vient de ce qu'on le mange un à un. Plusieurs médecins l'ont cru nuisible à la santé, cepen

dant *Garidel*, qui a fait une étude particulière des plantes et des fruits, n'a jamais remarqué en Provence où on en use beaucoup, que personne en ait été incommodé.

D'après des expériences faites en Espagne, on en a retiré du sucre comparable à celui de la canne. Par la distillation, on peut en extraire une eau-de-vie de bonne qualité, de saveur agréable, sans odeur empyreumatique et propre à faire des liqueurs de table.

Cette eau-de-vie peut marquer 16 degrés.

ARBRE A CIRE (*Myrica cerifera*). Arbre très-commun chez les Hottentots, dont ils tirent un grand parti, non seulement pour faire des bougies avec la matière grasse qui enveloppe les graines, mais encore par la graisse qu'ils mangent comme du pain ou avec de la viande. Pour la détacher de ses graines, ils la font bouillir dans l'eau, et enlèvent la graisse qui surnage. Cette graisse est de couleur grise, ressemblant assez à la cire impure, plus dure que le suif, mais moins tenace que la cire.

ARBRE DE MASTIC. Il croît à la Caroline, s'élève à la hauteur de cinquante pieds; son tronc a deux ou trois pieds d'épaisseur; son écorce est polie et d'un blanc verdâtre; ses feuilles sont attachées sans ordre à de longues queues, et ressemblent un peu à celles du poirier. Des côtés des branches il sort de petites fleurs jaunes à cinq feuilles, qui sont suivies d'un fruit ovale, jaune, ayant la forme d'une petite prune, renfermant un noyau brun et ovale. Ce fruit est doux et mielleux, on le mange dans le pays.

ARBRE A PAIN (*Artocarpus incisa*, L.) Il croît naturellement dans l'île de *Tinéan*, l'une des îles *Mariannes*. On l'y nomme *ourou*. Sa hauteur est de trente à quarante pieds, ses feuilles sont larges, un peu grasses, de couleur vert foncé, plus pâles dans la partie supérieure de l'arbre; il y a des fleurs mâles et des fleurs femelles. Les premières se fanent et tombent; les autres ont une fort bonne odeur et produisent un fruit de la grosseur de la tête d'un homme, de couleur verte et du poids de trois ou quatre livres. Son écorce est divisée par un grand nombre de sections en forme de polygone. Le fruit est en général oblong, blanc dans l'intérieur où se trouve un large cœur rempli d'une liqueur blanche. On le récolte avant sa maturité; l'intérieur contient encore une substance farineuse qu'on mange avec plaisir en place de pain; on l'écorce avant de le faire cuire. Alors il offre à l'œil un aliment plus flatteur que le plus beau pain. Ces peuples savent aussi le conserver pendant plusieurs mois. Ils lui donnent le nom de *mahe*. Les Otaïtiens l'embarquent lorsqu'ils naviguent. Les Indiens l'appellent *reina*.

L'équipage de l'amiral *Anson* lui donna le nom de fruit à pain, parce qu'il lui servit de pain, qu'il trouva fort bon, sa saveur approche de celle de la pêche. Ce fruit dure huit mois de l'année. Le capitaine *Cook* en fait le plus grand éloge.

Par la fermentation de cette farine, on prépare une bière qu'on nomme *mahic*. Ce sont des femmes âgées qui sont chargées de cette confection, et personne ne peut entrer dans leur laboratoire.

Les amandes sont alimentaires; on les fait rôtir ou cuire sous la cendre comme on fait des châtaignes, dont elles ont la grosseur et la saveur.

D'après l'analyse faite par le docteur *Ricord madiana*, ce fruit contient une fécule amylacée, de l'albumine végétale et dn mucus, de l'eau, du savon végétal, de la résine, du gluten uni à de la fibrine végétale.

Lécluse est le premier qui ait décrit cet arbre; il compare la saveur du fruit à celui des meilleurs melons; il dit que les médecins du pays le regardent comme flatueux et pouvant donner lieu au *choléra*. *Rumphius* et d'autres auteurs en font au contraire un très-grand éloge.

Dans l'île de Ceylan, la grosse espèce du fruit à pain est appelée *pollos* lorsqu'il n'est pas plus gros qu'un œuf d'autruche; *hérét*, quand il est à moitié mûr et de la grosseur d'une noix de coco : la chair en est alors blanche et laiteuse; *warreka*, lorsqu'il est bien mûr. On le mange cru. Sa chair est à cette époque jaune, douce agréable et saine.

Avec ce fruit on prépare quinze mets différens.

1° Le *courrou calédon*. On coupe par tranches très-minces le *pollos* qu'on fait bouillir dans l'eau avec des racines de curcuma, jusqu'à ce qu'il devienne jaune; on y ajoute du poisson pulvérisé et du lait de coco. Ce mets est agréable et succulent.

2° Le *courri seco* ne diffère du précédent qu'en ce qu'on y ajoute plusieurs épices, du jus de citron, du poivre et de l'eau salée.

3° Le *pollos tchoundido*. On coupe le *pollos* par tranches, avec des concombres, de la poudre de noix de coco, du poivre, du sel, le tout cuit à consistance de bouillie.

4° Le *castanie courrou*. Ce sont les grains du *pollos* avec des concombres, du poisson sec, de la joubarbe hachée, du lait de coco, le tout bouilli.

5° Le *niembella* ne diffère du précédent qu'en ce que les morceaux sont coupés plus gros.

6° On fait aussi griller ce fruit coupé par tranches avec du lard. Les pauvres le mangent bouilli et salé.

7° Pour les *fricadelles* de *pollos*, on réduit en pâte le fruit avant sa parfaite maturité, on le divise en boulettes bien épicées et roulées dans du blanc d'œuf, que l'on fait frire dans du beurre ou dans l'huile de coco.

8° Le *fios* se fait avec les grains trempés dans du lait de coco et frit.

9° Le *peï* ou *jambol* est une sauce qu'on mange avec du poisson ou du riz ; on y met de la moutarde, du poivre, etc.

Enfin on fait sécher ce fruit pour le manger quand il n'y en a plus de frais ; il nourrit des milliers d'Indiens.

ARBRE DE LA VACHE. Les colons espagnols du nord de Maraçay, dans l'Amérique méridionale, appellent ainsi un arbre qui donne abondamment un suc laiteux, et qui a du rapport par ses propriétés avec le lait des animaux, ils l'emploient aux mêmes usages. Un peu plus épais que celui de vache, il en a la saveur; il se mêle à l'eau et ne se coagule point par l'ébullition. Soumis à la chaleur, il se couvre d'une pellicule qui empêche le dégagement des vapeurs aqueuses; mais en enlevant cette pellicule, et en faisant évaporer le liquide à une douce température, il en résulte un extrait qui ressemble à de la frangipane. Ses parties constituantes sont de la cire, de la fibrine, un peu de sucre, un sel magnésien, de l'eau, point de caséum. La présence de la fibrine explique la propriété nutritive de ce suc qu'on nomme dans le pays *palo de vaca.* (*Boussingault* et *Rivero.*) M. *de Humboldt* dit que l'arbre paraît être de la famille des sapotilliers.

ARCHE DE NOE (*Arca Noë*, L.). Coquillage qui se trouve dans la mer Rouge ; il est de forme longue, quoique ventru. Les Arabes le font servir à l'alimentation en hiver; on le mange cru ou frit, mais en été, lorsqu'il est plein d'œufs, il a une âcreté insupportable.

ARCHE BARBUE, AMANDE A CILS (*Arca barbata*, L.). Coquillage dont la forme, comparable à celle du précédent, se trouve dans la Méditerranée. On le mange comme l'autre. Ses propriétés sont celles des autres coquillages marins.

AREC (*Areca*, L.). Palmiers dont il y a cinq espèces; leur aspect est une colonne cylindrique, au sommet de laquelle sont de grandes feuilles ailées. De ces cinq espèces, l'une croît dans l'Amérique méridionale, les autres dans les pays chauds, en Asie. La suivante est d'un grand intérêt pour les Indiens.

AREC CACHOU (*Areca cachecu*, L.). Ce palmier croît abondamment dans les îles Moluques, à Ceylan, etc.; le tronc est fort droit, élevé d'environ quarante pieds ; les feuilles qui le couronnent sont d'un vert sombre, longues de quinze pieds ; les régimes placés en dessous, penchés vers la terre, sont

ordinairement au nombre de trois. Celui qui est au dessus est couvert de fleurs, celui du milieu porte des fruits verts extérieurement, d'un jaune doré à l'intérieur ; ils sont ovales, de la grosseur d'un œuf de poule, et terminés par un mamelon. L'amande ressemble à la noix muscade, elle est dnre, blanche veinée de pourpre. On mange l'enveloppe du fruit lorsqu'elle est encore molle, et l'amande lorsqu'elle est sèche; sa saveur est âpre, et pour la masquer on la mêle avec des substances âcres et aromatiques. C'est avec elle qu'on fait le Bétel. *Voir* ce mot.

L'usage en est encore plus fréquent dans l'Inde que celui du tabac en Europe. C'est, selon *Peron*, une cause d'irritation locale qui doit rappeler la vie dans le tube intestinal, y déterminer l'afflux des liqueurs propres à nourrir, à entretenir la souplesse et à prévenir l'espèce de dessiccation intérieure dont tous les Européens se plaignent peu après leur arrivée dans ces régions. Les Indiennes et les Portugaises, plus lascives encore, emploient toute leur adresse pour en faire user aux étrangers, et les porter ainsi au plaisir de l'amour.

Arec d'Amerique (*Areca oleracea*, L.). Le tronc de ce palmier est fort élevé et mince; les feuilles sont longues de dix pieds; les fruits sont semblables à des olives, l'amande a une rainure. Le bourgeon, placé au centre du faisceau, porte le nom de *chou palmiste*. Il a le goût de l'artichaut, et on le mange accommodé de différentes manières. Les habitans des Antilles font le sacrifice de l'arbre pour se procurer cet aliment qui leur paraît délicieux. On en extrait de l'huile par expression, et avec la moelle on prépare une farine analogue à celle du sagou. *Voir* Chou palmiste.

Arénaria (l') *Décandriste commun*. En Islande on appelle cette plante *Beria-arve*. Ses feuilles sont très-épaisses et juteuses. Les habitans en fabriquent une boisson en les laissant fermenter dans du petit lait aigri, ils la passent et y ajoutent de l'eau à volonté. Avec les feuilles ils préparent aussi un potage. Sans sel, ce potage approche, pour la saveur, de la bonne huile d'olives.

Areng (*Artuga*). Palmier qui croît dans les vallons humides des Moluques. On retire de sa sève, par le moyen de la fermentation, du sucre et une liqueur qui plaît aux habitans. Cette sève est très-nourrissante, adoucissante, et jouit des propriétés du sagou. Les fruits encore verts, confits au sucre sont très-estimés à la Cochinchine, et se servent sur les tables des gens riches, lorsqu'ils sont mûrs. Au rapport de *Rumphius*, le suc renfermé dans l'enveloppe charnue, cause des démangeaisons insupportables à la main qui le touche. Profitant de cette découverte, les habitans des Moluques se dé-

fendirent victorieusement en jetant, du haut des murailles, sur les ennemis, de l'eau dans laquelle ils avaient fait tremper la chair de ces fruits : ils appelaient cette liqueur *eau infernale.*

On fait des incisions au régime naissant, ainsi que sur le tronc, et par ce moyen on se procure une liqueur qui, par la simple évaporation, donne du sucre, et par la fermentation une boisson agréable.

ARÉSAH. Excellent fruit des Indes, de la grosseur des guignes, et de la forme des poires catherines; sa couleur est verdâtre, et les graines qu'il contient sont aussi petites que les semences de moutarde. Ce fruit a un goût un peu piquant, mais agréable, il est fort sain et rafraîchissant. Les convalescens peuvent en manger.

ARGALI (l') (*Ovis ammon*, L.), *mouflon*, *bélier sauvage.* La taille de cet animal approche de celle du daim, son corps est couvert de poils courts, son pelage est d'un gris fauve avec une raie jaunâtre le long du dos. Les cornes du mâle ont jusqu'à deux aunes de Russie de longueur. L'argali vit sur les haies des montagnes et aux steppes de la Sibérie méridionale, depuis le fleuve *Irtisch* jusqu'au *Kamtschatka.* Il est fort léger à la course et très-fort. Sa chair, mais surtout sa graisse, sont très-recherchées par les peuples qui trouvent à la première un goût semblable à la chair du chevreuil, ses propriétés alimentaires sont les mêmes.

ARGENTINE, POTENTILLE, BEC D'OIE (*Potentilla anserina*, L.). Plante dont les feuilles sont dentelées en scie, à tige rampante, à racine noirâtre. Toute la plante a une saveur herbacée un peu salée, son suc rougit le papier bleu. Les Anglais en mangent la racine en hiver en place de panais, dont elle a la saveur et les propriétés. Avec le suc ils composent une liqueur, qu'ils mêlent au vin d'Espagne, y font infuser du blé en herbe, y délaient des jaunes d'œufs, et assaisonnent le tout avec du sucre et de la noix muscade.

Ray a remarqué que les cochons mangent avec avidité les racines de l'argentine.

ARGOUSSIER (*Hippophae*). Arbrisseau épineux et grisâtre qui croît dans le Dauphiné et la Provence. Ses baies sont d'une saveur acide et désagréable; en Laponie on en prépare un rob qui sert pour assaisonner le poisson et la viande.

ARMADILLE. Animal de la grandeur d'un cochon de lait; mais il est quatre fois plus gros dans les plaines de l'Orénoque. Tout son corps est couvert d'une écaille forte et dure qui le met à couvert des insultes des autres animaux. Il en a une autre unie à la première pour garantir sa tête. Les écailles sont de différentes couleurs; son groin, ses pieds et sa queue res-

semblent à ceux du cochon. Cet animal vit dans des creux profonds qu'il creuse avec ses ongles. Sa chair est tendre et délicate, mais un peu dégoûtante à cause de son odeur musquée; cependant les Indiens l'aiment beaucoup.

AROMATE. Nom qu'on donne à tous les végétaux qui répandent une odeur plus ou moins forte. Il y a des aromates tirés des racines, du tronc, de l'écorce, des feuilles, des fleurs et des fruits. On les emploie pour donner de la saveur à certains mets; mais ils sont nuisibles lorsqu'on en abuse ou que le tempérament les contre-indique. Les gommes, les fruits et les écorces aromatiques sont des aromates. Le genièvre, la sauge, le thym, le romarin, etc., sont des herbes aromatiques.

AROMATIQUE. Nom de toute substance qui contient de l'arome.

AROMATISER. C'est ajouter une substance aromatique à un mets ou à un liquide : ainsi la cannelle aromatise l'eau, le chocolat, etc.

ARONDELLE DE MER (*Hirundo*). Poisson qui a de la ressemblance avec l'hirondelle oiseau. Sur les côtes de la mer Adriatique on le nomme *rondela*. A Marseille *rondole*, en Espagne *volador*. Il s'élance hors de l'eau pour éviter d'être la proie des autres poissons. Sa chair est dure, sèche et de difficile digestion; on dit cependant qu'elle nourrit bien lorsqu'on peut la digérer.

AROW-ROOT (*Maranta indica*, L.). Fécule qu'on retire des tubercules de la racine du *maranta indica*. Sa tige herbacée acquiert jusqu'à trois pieds de hauteur. Lorsque cette tige est desséchée, on déterre les racines qui ont un pied de long et un pouce et demi d'épaisseur. On les râpe dans l'eau et l'on en retire une grande quantité de fécule, qu'on met dans des tonneaux pour l'envoyer en Europe. C'est à *M. Tussac* qu'on est redevable de la connaissance de cette substance alimentaire. Ces racines, cuites et convenablement accommodées, fournissent un aliment savoureux. En Amérique, ainsi qu'aux Indes orientales, on retire aussi l'*arrow-root* de la racine du *curcuma angustifolia*. Il est moins blanc que la fécule de pomme de terre, et n'a pas de propriétés supérieures, quoiqu'on l'ait préconisé outre mesure et qu'on le vende beaucoup plus cher. D'après l'analyse qu'en a faite *M. Benzon*, elle contient de la farine, du parenchyme, de la matière albumineuse, de la gomme extractive, de l'alcali, de l'huile éthérée et de l'eau. Ce chimiste a calculé que cette racine donne 33 pour 100 d'une farine nutritive pure, qui doit avoir la préférence sur toutes les autres racines connues. *M. Planche* assure que, quoique parfaitement identique avec beau-

coup d'autres fécules, l'*arrow-root* se distingue très-bien à sa saveur; que chaque fécule présente ou des figures différentes au microscope, ou une pesanteur spécifique qui lui est propre. En 1827, *M. Virey* annonça à la Société de pharmacie qu'on avait découvert un procédé pour distinguer l'*arrow-root* de la farine de froment et de la pomme de terre : dix grains de l'une de ces dernières, dans deux onces d'eau bouillante, procurent une colle assez consistante, tandis que la même quantité de fécule *arrow-root* ne donne qu'une eau légèrement mucilagineuse. Selon *M. Guibourt*, on la reconnaît aussi au microscope, en ce que ses grains sont translucides et plus petits que ceux de l'amidon de pomme de terre, quoique leur forme et leur volume soient aussi variables. C'est ainsi qu'on peut en reconnaître la falsification. On en prépare une bouillie agréable et saine; on en fait aussi des crêmes. Les médecins de Londres la prescrivent à leurs malades, dans les cas où ils employaient le sagou et le salep. C'est même une branche de commerce très-considérable entre l'Angleterre et la Jamaïque. On fait aussi, par imitation, de l'*arrow-root* avec la fécule de pomme de terre.

ARRACACHA. Plante légumineuse de l'Amérique du Sud, et qui, depuis un temps immémorial, est l'aliment favori d'une grande portion des peuples de cette partie du globe; ils préfèrent cette plante à la pomme de terre. L'espèce que l'on cultive à la Jamaïque est ainsi décrite : racine annuelle, tuberculeuse, charnue, de couleur pâle dans l'intérieur, d'un diamètre de huit à neuf pouces. A *Bagota*, on donne le nom de *hijos*, qui veut dire fils, aux plus gros tubercules, qu'on préfère à la racine-mère, *madre*, parce que leur saveur est beaucoup plus délicate. Il y a quatre espèces d'arracacha : à la Jamaïque, c'est la jaune qui est cultivée; sa racine est blanche dans la seconde espèce; celle des deux autres est de couleur pourpre. La plante atteint toute sa croissance dans l'espace de six mois; elle vient mieux dans un terrain pauvre que dans une terre grasse. Lorsque la racine est hors de terre, on ne peut la conserver que deux ou trois jours; mais, en revanche, elle peut y rester dans sa maturité pendant plusieurs mois sans se gâter ni prendre plus d'accroissement. Râpée et macérée dans l'eau, elle dépose une fécule qui fournit un aliment substantiel, léger, et que l'on donne à Bagota même aux convalescens.

ARROCHE (*Atriplex hortensis*). Il y en a plusieurs espèces. En français, on lui a donné le nom de *belle, bonne dame, follette*, etc. La plante, annuelle, cultivée dans les jardins, originaire de l'Asie, se propage aussi d'elle-même. Sa tige est haute de quatre ou cinq pieds, droite, cannelée et un peu ra-

meuse ; ses feuilles lisses, pâles, tendres, la plupart triangulaires et pointues ; les fleurs sont disposées en grappes lâches et de couleur blanchâtre. On l'emploie dans les cuisines comme les autres plantes potagères, surtout pour les potages ; l'arroche corrige l'acidité de l'oseille, convient aux hypochondriaques, dont les viscères sont chauds et resserrés ; rafraîchissante et un peu laxative, elle nourrit fort peu ; elle ne convient pas aux estomacs froids, à moins qu'on ne l'assaisonne avec le sel, le poivre et le vinaigre.

Il y a une arroche puante qui se trouve dans les lieux incultes et le long des chemins. Son odeur est ammoniacale, urineuse. Elle n'entre pas dans l'alimentation.

ARTICHAUT (*Cynara scolymus*). Plante potagère dont les feuilles sont fort longues, larges, amples, découpées, de couleur vert cendré ou blanchâtre, sans épines. De leur milieu s'élève une tige cannelée, cotonneuse, grosse, moelleuse en dedans, d'où sortent plusieurs rameaux qui soutiennent un calice renfermant les organes de la floraison et de la fructification, qu'on nomme artichaut. Autrefois on ne connaissait cette plante qu'en Italie, elle est actuellement cultivée partout. Il y a des artichauts blancs, de verts, de violets, de rouges, de sucrés de Gênes, de grands et de petits. Le blanc, le violet et le vert sont d'une excellente saveur. L'espèce qu'on nomme à la poivrade a un calice imbriqué, plus petit que les autres ; il est plus tendre. Aussi le mange-t-on cru. Cependant il ne convient pas à tous les estomacs.

Cuit, l'artichaut est stomachique, aphrodisiaque. On peut l'accommoder de différentes manières. Les feuilles blanches comme celles des cardons sont servies sur les tables, on les appelle cardes d'artichaut.

Les fleurs de cette plante ont la propriété de cailler le lait.

On peut conserver les artichauts de la manière suivante. On les fait cuire à demi, on en sépare les feuilles et le foin pour n'avoir que ce qu'on appelle le *cul ;* on les jette dans l'eau froide lorsqu'ils sont encore chauds, on les met ensuite sur des claies pour les ressuyer, enfin on les enfourne jusqu'à quatre fois lorsqu'on a retiré le pain. Ces parties deviennent minces, dures et transparentes, mais elles reprennent leur forme en les mettant dans l'eau chaude quand on veut les employer à la nourriture. On doit tenir les culs d'artichaut dans un lieu sec.

ARUM D'ÉGYPTE. KALADES (*Arum esculentum*, L.). Plante connue au Brésil sous le nom d'*inhame* et de *brassica*, parce que les Indiens mangent ses feuilles comme celles des choux. Ils mangent aussi sa racine après l'avoir lavée, sécheé au soleil et cuite dans l'eau.

Les habitans des Canaries, des Açores et même les Brésiliens la mangent en guise de pain; il en est qui s'en nourrissent exclusivement. L'arum y vient sans culture et y est très-abondant. On en fait des pâtés, des gâteaux, du pain, en mêlant sa farine à celle de froment. Les feuilles sont âcres et produisent une sensation pénible sur la langue et au palais avant leur cuisson; ces peuples les mangent cependant comme plante potagère.

ASCARINE (*Ascarina*). Arbrisseau de la Chine, produisant un fruit semblable aux mûres, ayant un noyau à deux loges. Ce fruit désaltère; il est fort estimé dans le pays. On en exprime aussi un vin assez agréable. Vert, on s'en sert pour en assaisonner le poisson.

ASI. Espèce de présure qu'on fait avec le lait et le vinaigre, et dont on se sert en Suisse pour faire le second fromage.

ASPERGE (*Asparagus officinalis*, L.). Les Athéniens prononçaient *phaspharagos*. Il est inutile de décrire cette plante légumineuse que tout le monde connaît. Il y en a de plusieurs espèces. La blanche est la plus hâtive; sa saveur est douce et agréable lorsqu'elle est fraîche, mais elle contient peu de substance. Celles de Marchiennes, de la Belgique et de la Hollande ont joui de beaucoup de réputation. La violette est la plus grosse; elle a beaucoup plus de substance que la blanche, c'est l'asperge par excellence d'Ulm, de Pologne. La verte est moins grosse, mais on la mange presque toute; elle a une bonne saveur. En Italie on préfère l'asperge sauvage.

Les animaux carnivores aiment beaucoup ce légume. *Caton De re rustica*, n'a rien traité avec autant de soin que l'article *Asperge*. La meilleure manière de préparer les asperges, c'est de les faire cuire à la vapeur; elles conservent leur saveur; il y avait un proverbe à Rome pour dire qu'une affaire devait être faite promptement, *citiùs quam asparagi coquantur*.

L'asperge nourrit plus que les autres légumes, elle excite l'appétit, tient le ventre libre, pousse aux urines, auxquelles elle communique une fort mauvaise odeur; on peut la corriger par un acide, et l'urine sent alors la violette. L'asperge est aphrodisiaque, convient aux bilieux, aux personnes sujettes aux calculs des reins et de la vessie, aux vieillards. On doit la choisir grosse, tendre, bien nourrie et fraîche. Celle de Ravenne jouissait autrefois de beaucoup de réputation. *Martial* a dit à ce sujet :

Mollis in æquorea quæ crevit spina Ravenna,
Non erit incultis gratior asparagis.

Les riches Romains recherchaient ce légume. Selon *Bruyerinus*, il y a des pays où l'asperge devient de la grosseur d'un

fort roseau, et longue de douze pieds. *Athénée* dit que, loin brûler ces roseaux, on les conservait avec soin.

Les asperges qu'on mange à Paris en hiver, sont tendres et blanches, mais elles n'ont point de saveur.

M. *Hermbstaedt* a fait l'analyse de l'asperge fraîche; elle donne de l'albumine, de la fibre végétale, une substance savonneuse mêlée à une matière sucrée et saline, de l'eau, un principe odorant et volatil ayant la propriété de précipiter les dissolutions métalliques et de les colorer. C'est sans doute de cette propriété que paraît dépendre l'action de ce végétal sur la transpiration et sur les urines. Ce principe paraît consister en hydrogène sulfuré et phosphoré.

M. *Dulong*, pharmacien à *Staffort*, a fait l'analyse de la racine et y a vu une albumine particulière, une résine, une matière sucrée rougissant par l'acide sulfurique concentré, etc.

Le turion de l'asperge qui n'a pas été coupé fournit dans l'année une tige rameuse qui porte des feuilles, des fleurs et une baie globuleuse rouge, de la grosseur d'une petite cerise contenant un principe sucré fermentescible qui peut donner de la bonne eau-de-vie. M. *Dubois*, du Val-de Grâce, en retira un alcool très-pur qui servit à faire des liqueurs de table. On pourrait donc utiliser ce produit peu connu jusqu'à ce jour.

Dans quelques contrées, les baies servent à colorer le beurre.

M. *Tollard* a observé que les plantes, et plus particulièrement l'asperge, jouissent de la propriété de transformer en matière alimentaire les substances qui avaient cessé de l'être pour les animaux, de même qu'elles peuvent absorber l'air malsain et le rendre pur.

Je ne parlerai pas du sirop fait avec les pointes d'asperges; il n'entre point dans les substances alimentaires.

ASPERGE DU CAP (*Asparagus capensis*). Cette plante a des pointes recourbées piquantes; c'est pour cette raison que les habitans l'ont appelée : *Attendez un moment.*

ASSA-FŒTIDA. Gomme-résine roussâtre, remplie de grumeaux blanchâtres, âcres, amers, d'une odeur alliacée. On apporte cette gomme de la Perse; on l'y extrait d'un ombellifère que *Linné* a nommé *ferula assa-fœtida*. Selon *Kempfer*, au printemps, les Persans vont en masse dans les montagnes où croît en abondance cette résine, y mettent à nu la racine, c'est-à-dire sa partie supérieure, dont la grosseur égale celle du bras. Au bout de quarante jours, ils en coupent transversalement le sommet; un suc laiteux couvre bientôt la blessure, on le recueille; on fait une autre coupure transversale, on recueille de nouveau le suc qui a coulé, et ainsi

de suite jusqu'à ce que la racine soit épuisée. Ce suc prend au soleil une consistance solide.

Les Européens et les Asiatiques sont différemment affectés par l'odeur et la saveur de cette substance. Nous la regardons comme fort repoussante; aussi son nom vulgaire est *Stercus diaboli*. Les Asiatiques, au contraire, qui la nomment *Hingh*, la trouvent à leur goût et la mangent avec tant de plaisir, qu'ils l'appellent le *Manger des dieux*. A Surate, on en fait un si grand usage que l'air en est infecté (*Hist. gén. des voyages*). Les anciens l'employaient aussi pour relever le goût de certains mets.

Les Banians, qui ne mangent point de viande, et qui ne boivent aucune liqueur spiritueuse, cherchent à ranimer leurs forces par des épices et surtout par l'assa-fœtida, dont ils ont une espèce plus fine, plus transparente, qu'ils nomment *Lingurale*. Ces deux espèces viennent de la Perse; ils les mangent crues ou cuites dans leurs ragoûts.

ASSAISONNEMENT (*Condimentum*). On donne ce nom à certaines substances qui servent à donner du goût aux alimens et en rendent la digestion plus facile. Cependant il est des alimens qui n'en ont pas besoin; il en est d'autres qui en en contiennent. Ainsi, par exemple, le grain, après la germination, est plus sucré, la viande faisandée est plus sapide, la châtaigne rôtie a plus de goût, etc. Le miel, la crême et le sel furent sans doute les premiers condimens. Il est beaucoup de mets qui ne sauraient s'en passer. C'est avec raison que les Indiens ajoutent du gingembre au riz, pour lui enlever sa fadeur. Au Pérou, on met du piment au maïs. Les farineux seraient lourds et indigestes s'ils n'étaient assaisonnés. Les alimens en sont plus savoureux, plus solubles et plus appropriés à notre constitution; les forces de l'estomac en sont ranimées et la digestion plus facile.

Les condimens sont âcres, aromatiques ou stimulans. Les premiers sont fournis par les poivres, pimens, l'acorus, l'ail, l'ognon, la ciboule, etc. Les assaisonnemens aromatiques sont de diverses natures. On emploie aussi, pour le même objet, les acides, l'huile, le beurre, la graisse; mais le sel, la moutarde, le vin, le vinaigre, le sucre, le lard, le beurre, le persil et le cerfeuil sont ceux qui sont le plus en usage.

Partout, cependant, on recherche les condimens forts qui produisent une véritable sensation de brûlure. En Europe, c'est le poivre et l'ail, etc.; en Amérique, le piment enragé. En Asie, l'usage habituel de l'arec, du karriks et toute sorte d'aromates forts. Dans l'Inde, la chaux qu'on mêle au bétel est préférée à tout. En Laponie, pour exciter l'appétit, on

mange l'écorce la plus intérieure du sapin prise récemment sur l'arbre, et, pour la rendre piquante, on l'expose à la fumée avant de la mâcher.

Les anciens Grecs, les Athéniens surtout, mangeaient une espèce de polenta faite d'orge grillé et de figues ; aussi, ces peuples avaient fort souvent l'estomac embarrassé et farci par ces alimens mucilagineux ; mais ils avaient aussi les moyens de prévenir ces embarras gastriques dans les salaisons, telles que les poissons marinés et les assaisonnemens les plus piquans, qu'ils nommaient *drymyphagie*.

Quoique les condimens ne conviennent pas à tous les tempéramens et dans tous les climats, il ne s'ensuit pas que la plupart des mets n'aient besoin d'être relevés pour les rendre plus savoureux et de plus facile digestion. Les condimens aromatiques sont les plus utiles. Chez les peuples des tropiques, où ce besoin est de toute nécessité, l'essentiel est de bien choisir. La nature les y produit avec abondance, et c'est avec raison que ces peuples emploient les poivres, girofles, pimens, curcuma, gingembre, safran et autres qui les émeuvent à peine, et qui brûleraient nos entrailles.

ASSÉMINIER. Arbre qui croît dans la haute Louisiane ; il n'aime pas la chaleur, moins élevé que le prunier. Son bois est extrêmement dur ; le fruit ressemble à un concombre de moyenne grosseur. La chair en est très-agréable et saine ; mais la peau, qui se lève aisément, laisse aux doigts une acidité tellement forte que, si on ne les lave pas aussitôt et qu'on ait le malheur de les porter aux yeux, il en résulte un prurit insupportable et une forte inflammation dont heureusement on est débarrassé dans les vingt-quatre heures.

ASTRAGALUS BOETICUS. Le roi de Suède donna quatre-vingts livres de graines de cette plante à l'académie d'Agriculture pour les distribuer à toutes les sociétés agricoles de son royaume. Il fut dans la suite constaté que cette graine pouvait remplacer, jusqu'à un certain point, le café, ou du moins qu'on pouvait l'y mêler. Elle contient une huile grasse, un principe amer qui ne se développe qu'après la torréfaction. Il est à remarquer que le café rôti augmente de volume, tandis que l'astragalus diminue, ce qui indique qu'on doit le torréfier beaucoup moins. Ces renseignemens sont dus au célèbre chimiste *Vogel*, de Munich, qui faisait usage de cette graine mêlée au café, et dont il se trouvait bien ; il lui semblait qu'on devait être satisfait de posséder un grain qui pouvait réduire de moitié l'immense consommation de cette fève.

ATCHAR DE L'INDE. On prononce *achar*. Ce mot dérive de l'espagnol *atschi*, qui désigne le piment. Les atchars tiennent

chez les Indiens le même rang que les cornichons, les câpres parmi nous. A Batavia, et dans d'autres contrées de l'Inde, on n'emploie pas comme en Europe pour la préparation des atchars le vinaigre de vin, qui n'est pas connu, mais la sève des palmiers qui, d'abord sucrée, passe bientôt à l'état de vin qu'on nomme *tary* ou *toddy*, ou *calou*, et qui devient un vinaigre fort limpide. Les substances avec lesquelles on fait des atchars sont de deux sortes, des sommités de végétaux comestibles et des fruits. On emploie les bourgeons du chou palmiste, ceux des cocotiers, etc.; ensuite des fruits encore verts et astringens, tels que de jeunes mangues, des bilimbis, des jeunes caramboles, des fruits du brindonnier jeune et des mangoustes, des petites bananes, plusieurs sortes de citrons, bigarrades, pampelmousses, cédrats, avant leur maturité, en y ajoutant beaucoup de piment pour donner de la force et du piquant. On ajoute aussi de la poudre de moutarde, les racines fraîches de gingembre : ce condiment est employé pour relever la saveur de certains alimens, tels que le riz, etc.

ATHÉRINE ou **BANDE D'ARGENT** (*Clupea atherinoïdes*, L.). Anchois de la taille de sept à huit pouces, ayant une raie longitudinale large et argentée de chaque côté du corps. Ce poisson habite la mer Adriatique, celle de Surinam et du Malabar, où on le nomme *narum*. Sa chair est très-savoureuse ; on la mange fraîche ou salée. Ses propriétés alimentaires sont celles de l'anchois.

ATINGA ou **ATINGUA** (*Diodon atinga*, L.). Ce poisson a le dos rond, large et brun ou bleuâtre ; ses côtés sont un peu aplatis et bleuâtres ; son ventre blanc ; ses nageoires jaunes, tachetées de noir et bordées de brun ; presque tout le corps est parsemé de taches noires lenticulaires. On trouve l'atinga dans les mers de l'Inde, de l'Amérique et de l'Afrique méridionale, où il se nourrit de petits poissons, de crustacés et de coquillages. Le mâle est plus petit que la femelle. La chair en est dure : on la mange cependant. *Pison* dit que son fiel est un poison, et que si l'on néglige de l'enlever, il cause la mort ; il ajoute que les sens commencent par s'émousser, la langue devient immobile, les membres se raidissent, une sueur froide et colliquative inonde tout le corps, et finalement la vie s'éteint : la piqûre des aiguillons de ce poisson est également fort dangereuse.

ATTAR. Les roses, qui dans l'Inde manquent de fraîcheur, sont, dans le district de *Ghazipour*, entre *Buxar* et *Bénarès*, d'un éclat et d'une richesse de teint qui feraient envie en Europe. Les champs de rosiers destinés à la distillation de l'attar, ou essence de rose, occupent un espace de plusieurs

centaines d'acres : les parfums qu'on en retire sont excellens. Pour obtenir l'attar, on expose l'eau de rose pendant la nuit à l'air libre et dans de grands bassins découverts ; au lever du soleil on enlève avec soin toute l'huile essentielle qui nage à la surface ; lorsqu'elle est pure, on la vend un prix extravagant ; mais souvent elle est altérée par un mélange de bois de santal.

ATRACTILE GOMMIFÈRE (*Atractilis gummifera* , L.). Plante vivace qui croît abondamment dans les sables et sur les coteaux arides des environs d'Alger, en Italie et dans les lieux incultes et brûlés par l'ardeur du soleil. Sa racine est charnue, fusiforme, de l'épaisseur du doigt, blanche à l'intérieur et laiteuse ; ses feuilles sont de dix à vingt pouces de longueur, raides, un peu laineuses. La plante fleurit en automne ; les feuilles sont alors desséchées par les chaleurs de l'été ; elles se renouvellent pendant l'hiver et restent vertes jusqu'à la fin du printemps. On en fait cuire les racines et les réceptacles dans l'eau, pour les manger après les avoir assaisonnées : c'est, au rapport de *Linné*, un aliment agréable et sain, d'une grande ressource dans les temps de disette. Cette plante, selon ce naturaliste, fournit une matière glutineuse. M. *Olivier* en rapporta de la Perse ; elle était d'un jaune fauve, vermiculaire comme la gomme adragante. Les femmes de l'île de Naxie, à l'imitation de celles de Scio, la mâchent. On s'est assuré que cette matière est plutôt une résine qu'une gomme.

ATTE. Fruit d'un arbre qui croît dans le royaume de Siam, et dont l'élévation ne va pas très-haut. Le fruit a la forme d'une pomme de pin ; lorsqu'il est mûr, il devient mou et s'ouvre. La chair est comme de la crême sucrée, un peu grumeleuse et de saveur agréable ; elle renferme une grande quantité de pepins noirs, dont la peau est tellement dure, qu'on les prendrait pour des noyaux.

ATUN. Arbre malais, à feuilles alternes et lancéolées, qui produit une noix dont le brou est fort épais, et dans lequel se trouve un noyau oblong de la grosseur d'un œuf de poule. Les Malais s'en servent pour condimenter leurs mets et aiguiser l'appétit.

AUBÉPINE (*Cratægus oxyacantha*, L.). Arbrisseau à branches épineuses, à feuilles alternes, lisses, découpées et incisées ; les fleurs sont blanches, d'odeur agréable ; le fruit est une baie rouge contenant de petits noyaux durs ; la saveur est d'un doux fade. Les villageois mangent cette baie, et confisent les boutons dans le vinaigre, pour relever le goût des salades. *Parmentier* a fait des expériences qui détruisent la croyance que l'odeur des fleurs de cet arbrisseau gâtait le

poisson de mer, et surtout le maquereau. On peut extraire un alcool de cette baie.

AUBERGINE. MÉLONGÈNE (*Solanum melongena*, L., et *Solanum esculentum*, Duncal). Plante de la classe des solanum qu'on croit originaire de l'Arabie, ou des Indes-Orientales, et que les juifs introduisirent en Amérique. Sa tige est herbacée, ferme, haute, cotonneuse. Les feuilles sont ovales, sinuées, à fleurs blanches, purpurines, ou bleuâtres et grandes. Le fruit est une baie ovoïde, allongée, lisse, luisante, ordinairement de couleur violette, parfois jaune, ayant une chair ferme et blanche. Il y en a de deux espèces : celle ci-dessus est annuelle et vient naturellement dans les pays chauds, en Asie, en Afrique, en Amérique et en France, dans sa partie méridionale. La plante, semée au printemps, donne des fruits vers le milieu de l'été. Cru, ce fruit est insipide et fade; mais on ne le mange qu'après l'avoir fait cuire et assaisonné. *Fuchsius* dit que celui qui veut conserver sa santé, doit s'abstenir de cet aliment, qui ne donne aucune matière nutritive et qui occasione des indigestions, des aigreurs, etc.

Dans les Indes, on prépare l'aubergine avec du sucre. En Provence et en Italie, on la partage, dans sa longueur, par le milieu, on la farcit ou on la condimente, et on la met sur le gril.

Outre l'aubergine, on mange, dans divers pays, plusieurs autres *solanum* (*voir* cet article).

AUNÉE (*Inula helenium*). On a nommé cette plante, en latin *Aster*, parce que sa fleur est radiée. On l'a aussi appelée *Helenium*, parce qu'Hélène fut, dit-on, la première qui en fit usage contre la morsure des serpens. L'aunée est fort commune en Flandre, dans l'Alsace, en Lorraine, aux environs de Paris et sur les bords de la rivière Rouillon. Elle est stimulante autant que l'angélique; aussi les Allemands l'emploient-ils pour assaisonner certains alimens et la préfèrent à tous les autres condimens étrangers; ils la confisent. D'après l'analyse qui en a été faite par M. *Funk*, la racine contient de l'huile volatile cristallisable, une fécule particulière, une matière extractive, une résine cristallisable, de l'albumine et de la matière fibreuse. (*Annales de chimie*, 1810.)

AURONE MALE. (*Voir* art. CITRONELLE.)

AUTRUCHE (*Struthiocamelus*, L.). L'autruche est considérée comme un géant, relativement aux autres oiseaux. Sa longueur est d'environ huit pieds; elle pèse 60 à 80 livres. On n'entend que très-rarement son cri, qui ressemble au rugissement du lion, moins prolongé, rauque et lugubre; les petits n'ont aucun cri. L'autruche à peu d'odorat, sa vue est très-perçante, sa course rapide; elle se nourrit de végétaux et de tout ce qu'elle

trouve. On la rencontre dans une partie de l'Asie; cependant sa véritable patrie est l'Afrique. La chasse à l'autruche est un grand plaisir pour les seigneurs africains. Cet oiseau n'attaque jamais ceux qui sont plus faibles, sans doute parce qu'il est privé de la puissance de voler.

En Egypte, il tient le premier rang. Les Arabes l'appellent *tergimel*, oiseau-chameau, parce qu'il lui ressemble par le cou, la tête et la marche. On vend sa graisse fort cher.

La chair était en usage chez les Romains. On dit qu'Héliogabale se fit servir dans un repas les têtes de six cents autruches, pour en manger les cervelles. Les paysans de la Libye la mangent, quoique gluante et fort difficile à digérer. Certains peuples de l'Asie portaient le nom de *Struthophages*, mangeurs d'autruches. L'usage en fut interdit aux juifs. La chair des jeunes autruches n'est pas meilleure, quoique *Galien* ait dit que l'aile était la partie la plus tendre. On la servait, dit-on, sur la table des rois de Perse. Il est cependant possible que cette chair soit meilleure dans certains pays; car on lit dans le Voyage de la Libye par *Hennequin*, qu'elle y est préférée à celle du lièvre. Les Hottentots la mangent aussi, les colons en font des espèces de pâtés chauds ou *puddings;* les œufs sont très-gros, leur fond est blanc sale, marbré de jaune clair; ils sont bons à manger. On dit qu'un seul équivaut à vingt-huit œufs de poule. *Cuvier* dit en avoir mangé plusieurs fois et les avoir trouvés excellens. En Afrique on les recherche comme une friandise. On en fait un commerce considérable au cap de Bonne-Espérance, où on en prépare des omelettes. *Sparmann* dit que, lorsqu'il voyageait dans le désert, il avalait ces œufs sans apprêt. On les emploie aussi à clarifier le café; enfin on les accommode avec de la graisse.

L'autruche est susceptible d'être apprivoisée. Selon *Sparmann*, on voit au cap de Bonne-Espérance, dans la ménagerie du gouvernement, plusieurs de ces oiseaux privés. On les monte facilement, et elles sont si vigoureuses, que, montées par deux hommes, elles courent plus vite qu'un excellent cheval anglais. *Adanson* dit en avoir fait l'expérience au Sénégal; courant, cet oiseau tient constamment les aîles relevées.

AUVERNAT. Nom que porte une espèce de raisin d'Auvergne, avec lequel on fait le vin de ce nom; il est rouge et fumeux. Il y a à Orléans un auvernat gris, sucré et fort bon à boire. Dans certains pays on l'appelle vin de *malvoisie*.

AVELINE. Espèce de noisette fort grosse et violette, plus estimée que la noisette ordinaire; on la trouve dans le Lyonnais ainsi qu'en Espagne, sur un noisetier en forme d'arbrisseau;

l'amande est ronde, rougeâtre et d'un goût excellent, mais de fort difficile digestion.

AVERANO. Espèce de merle, de la grosseur d'un pigeonneau; la chair en est dure, coriace et de difficile digestion.

AVOCAT. (*Voir* LAURIER-AVOCAT.)

AVOINE (*Avena sativa*, L.). Ce grain ne sert pas seulement à la nourriture des chevaux, mais aussi à celle des hommes. Selon *Pline*, les anciens Germains ne se nourrissaient que de gâteaux faits avec cette farine.

Cette plante est originaire de la Perse; elle est annuelle; ses épis sont en pannicule; ses fleurs au nombre de deux dans chaque calice; ses semences glabres.

Il y a de l'avoine blanche, rouge, noire, etc. *Galien* prétend que ce grain n'est bon que pour les chevaux; on en fait cependant du pain, dont les paysans, en Comté, les montagnards en Écosse, et les Anglais septentrionaux se nourrissent. Mais ce pain est noir, pesant et amer; il échauffe et resserre le ventre.

La farine d'avoine est formée, selon M. *Vogel*, d'amidon, d'albumine, de sucre, d'un principe amer, de gomme, d'huile grasse; on n'y a point trouvé de gluten, quoique, selon M. *Davy*, elle en contienne six pour cent.

Le gruau d'avoine est un aliment sain. On en fait une grande consommation en Angleterre, chez les pauvres comme chez les riches. Dans la Normandie on en fait de fort bons potages. Dans le pays de Galles, on prépare avec l'amidon d'avoine bouilli dans l'eau, jusqu'à consistance de gelée, un mets fort estimé; on mange cette gelée chaude qu'on mêle avec du lait, de la bière ou du vin blanc; on édulcore à volonté.

L'avoine mondée cuite dans du lait, en y ajoutant des amandes douces et du sucre, fournit un aliment nommé *avenat*, qui nourrit beaucoup, et qui se digère facilement. On peut le donner aux enfans et dans les convalescences.

Il résulte des expériences faites par M. *Journet*, que l'avoine contient dans son écorce un principe aromatique analogue à celui de la vanille; qu'on peut l'extraire par l'eau, ensuite par l'alcool et que cet extrait peut servir à diverses préparations dans lesquelles la vanille est employée comme agrément seulement.

Dans l'Amérique septentionale, il y a une nation appelée *folle avoine*, à cause d'une herbe qui croît naturellement dans les petites rivières dont les fonds sont vaseux, ainsi que dans les lieux marécageux. Cette herbe ressemble à la folle avoine qui croît dans le blé; son grain est de la grosseur de notre avoine, mais une fois plus long. Les sauvages le font

sécher, le réduisent en farine et en font une bouillie qu'ils mangent après l'avoir assaisonnée. Selon *Thévenot*, cet aliment y est aussi estimé qne le riz. *Bossu*, dans son Voyage dans l'Amérique septentrionale, dit que les *Akanças* lui en envoyèrent en présent, qu'il en mangea en crêpe et en bouillie, et qu'il la trouva fort bonne et fort rafraîchissante.

AVOINE NUE (*Avena nuda*). Celle-ci a beaucoup de rapport avec la précédente; elle fleurit en juin et se trouve parmi les autres avoines. On la cultive en Angleterre, ainsi qu'en Espagne. On la préfère à l'avoine vulgaire, quoique son grain soit plus petit, mais elle a l'avantage d'être dépouillée de sa balle, aussi le gruau en est-il meilleur.

AVOIRA DE GUINÉE (*Elaïs guinensis*). Palmier très-élevé et épineux qui croît en Afrique et en Amérique; on le cultive à cause de l'huile qu'on extrait de ses fruits. Le tronc de l'arbre est simple, épais d'environ douze pouces, et entouré d'un bourgeon où est un faisceau de grandes feuilles, dont les folioles inférieures ressemblent à de grosses épines; les parties intermédiaires de ces folioles ont de longues pointes, et les supérieures sont en forme de lames d'épée. Les régimes portent de petites fleurs blanches, qui ont une forte odeur d'anis. Les ovaires deviennent un fruit, composé extérieurement d'une écorce coriace et huileuse; à l'intérieur se trouve une amande contenue dans un noyau. Le fruit est coloré de brun, de jaune et de rouge; il ressemble à des olives et varie quant à sa grosseur. Il contient une grande quantité d'huile susceptible d'être employée dans les cuisines ainsi que pour les lampes. Cette huile est contenue dans l'enveloppe du fruit. On retire de ses amandes une espèce de beurre de très-bon goût, qu'on nomme dans ces pays *quioquio* ou *thiothio*. En Europe on lui donne le nom de *beurre de galam*. On la connaît aussi sous le nom d'*huile de palme*.

AWABI. Coquillage univalve ouvert, de la grosseur d'une coquille de perle persienne médiocre, mais plus profonde, remplie d'une grosse pièce de chair de couleur jaunâtre ou blanchâtre, très-coriace et sans fibres. Les Japonais disent que c'était la nourriture ordinaire de leurs ancêtres pauvres et nécessiteux, et pour en conserver la mémoire, lorsqu'ils ont compagnie à dîner, ils en font toujours servir un plat. C'est aussi un usage établi parmi ce peuple, de même que parmi les personnes de qualité, lorsqu'ils se font des présens, d'y joindre une tranche ou du moins un petit morceau de cette chair, comme étant de bon augure, et pour rappeler l'indigence de leurs ancêtres. On coupe la chair de ce coquillage en filets minces, que l'on fait sécher sur un ais.

AXIS (*Cervus axis*, L.). Le nom d'*axis* est tiré de *Pline*. Il

y a dans l'Inde, dit-il, une bête sauvage, nommée *axis*, dont la peau est semblable à celle d'un faon, mais marquée de taches plus blanches et plus nombreuses. On distingue cet animal du daim par ses bois ronds et sans palmures. L'axis a bien la tête du daim, mais il a de plus une tache au front et une ligne sur le chanfrein d'un brun-noirâtre; la gorge et le devant du col sont d'un blanc pur. Dans le daim, les fesses sont de couleur fauve, ainsi que le reste du corps, et la poitrine, le ventre et le haut de la face interne des cuisses sont blanchâtres. L'axis change deux fois par an de poil, sans changer de couleur. Ces deux animaux vivent ensemble dans la meilleure intelligence. On a remarqué chez la femelle une habitude fort singulière, qui consiste à allonger le cou et à le tordre, de manière que sa gorge regarde le ciel. Son cri n'est pas tout-à-fait semblable à celui du cerf; c'est un petit aboiement *houi, houi, houi*, qu'il fait entendre lorsqu'on l'inquiète. Cet animal est fort délicat; il refuse le morceau qu'on a trop manié. Ses narines, sans cesse en mouvement, montrent la constante activité de son odorat.

L'axis vivant à la manière du daim et lui ressemblant beaucoup, étant d'ailleurs nourri de même, doit avoir une chair semblable à peu de chose près.

AYA-PANA (*Eupatorium aya-pana*, L.). Plante du Brésil et de l'Amérique méridionale; elle vient aussi sur la rive droite du fleuve des Amazones. Elle est congénère de l'*eupatorium* de *Linné*. Ses feuilles sont longues et pointues, striées à leur surface; l'odeur est celle du foin, la saveur amère et mucilagineuse. L'aya-pana est éminemment sudorifique; on en fait usage en infusion théiforme. M. *Wafflart*, pharmacien, en a fait l'examen chimique, et s'est assuré qu'elle contient une matière grasse soluble dans l'éther, une huile essentielle assez abondante, un principe amer que l'on sépare facilement par l'alcool bouillant, de l'amidon, et enfin quelques traces de sucre.

AYVAL. Arbrisseau des Moluques, produisant de petites baies. Ses jeunes pousses se mangent cuites en forme de légumes pour tenir le ventre libre.

AZÉROLIER (*Azerolus mespilus*, L.). Espèce de néflier cultivé dans les pays chauds, où on l'appelle pommette. Les feuilles ressemblent à celles de l'aubépine, quoique plus grandes. Les fleurs sont en grappes, de couleur d'herbe. L'arbre n'est pas aussi épineux que l'aubépine : il produit un fruit nommé azérole et *zazor* chez les Arabes. Ce fruit est rond, charnu, rouge lorsqu'il est mûr, de saveur aigrelette agréable, recherché surtout par les femmes grosses. La pulpe contient trois osselets ou semences fort dures. L'azérole est

astringente; on la mange crue ou confite. Elle réjouit l'estomac, arrête le vomissement et le cours de ventre.

L'azérolier de Virginie mérite d'être cultivé à cause du brillant de ses fleurs et de l'éclat de son fruit.

AZOTE. *Gaz impropre à la vie.* Corps simple, gazeux, incolore, plus léger que l'air atmosphérique, sans saveur sensible, d'odeur fade et comme animale, éteignant les corps en combustion. Ce gaz n'est pas propre à la respiration; mais, uni à l'oxygène dans les proportions de 72 parties sur 23 de ce dernier et de 4 parties d'acide carbonique, il constitue l'air atmosphérique. Ce gaz existe dans les substances végétales et animales, et on peut l'obtenir en décomposant l'air atmosphérique par l'oxidation des métaux, par la combustion du phosphore, etc. *Fourcroy* a découvert que le fluide qui remplit la vessie natatoire des carpes est du gaz azote.

B.

BABEURRE, LAIT DE BEURRE. Lorsqu'on a battu la crême pour faire le beurre, il s'en sépare une liqueur ou petit-lait, qui contient encore quelques parties de beurre et de fromage.

Aliment fort estimé en Hollande, au point que les domestiques dans leurs engagemens avec les maîtres, mettent pour condition qu'on leur en donnera une ou deux fois par semaine. On se sert aussi du babeurre pour faire des potages: il est nourrissant et rafraîchissant; cependant l'usage n'en convient pas à tous les tempéramens.

BABIROUSSA (*Sus babiroussa*, L.). Espèce de sanglier que l'Europe ne connaît pas. *Pline* en a parlé ainsi: aux Indes il y a des sangliers, qui ont sur le front deux cornes, semblables à celles d'un veau et des défenses comme celles des sangliers communs. *Elien* en fait aussi mention sous le nom de quatre cornes. *Cosme-le-Solitaire*, qui vivait au commencement du sixième siècle en parlant des animaux des Indes, dit qu'il a vu le cochon cerf, et qu'il en a mangé. Ce qui distingue cet animal de tous les autres, ce sont quatre énormes dents canines, dont les deux moins longues sortent de la mâchoire inférieure, et les autres, beaucoup plus grandes, partent de la mâchoire supérieure en perçant les lèvres de dessus et s'étendent en courbe jusqu'au dessous des yeux. Elles sont d'un bel ivoire, moins dur cependant que celui de l'éléphant. Cet animal diffère encore du sanglier par ses appétits naturels, il se nourrit de feuilles, d'herbes, et ne se mêle point avec lui. On le trouve fréquemment dans l'île de Boëro, ainsi qu'à

Cajely, surtout à Xodalmangoli et encore plus à Manado.

La couleur du babiroussa est cendré rousseâtre, ses poils sont laineux et courts, ses oreilles peu étendues, le train de derrière plus élevé que celui de devant, la peau est mince et ne contient point de lard. Son odorat est très-fin, et sa chair a un goût fort agréable, on en mange sans en être incommodé.

Lorsqu'on chasse l'animal, il se jette à la mer, où il nage avec facilité; il passe ainsi de l'Archipel dans l'Inde et d'une île dans une autre. On peut l'apprivoiser.

BACHE. Palmier de la Guyane dont la hauteur est d'environ trente pieds, sur deux de diamètre. Sa cime est couronnée d'un faisceau de grandes fleurs, larges d'une toise; au centre est un grand régime fort rameux; les fruits sont de la grosseur d'une petite pomme, couverts d'écailles rougeâtres. Les *Maillés* font grand cas de ce palmier à cause de ses fruits qu'ils nomment pomme de bache, et qui contiennent une amande propre à faire une espèce de pain. Les perroquets sont friands de ces pommes.

BACILE, FENOUIL MARIN, CRÊTE MARINE (*Crythmum marinum*, L.). Cette plante croît sur les bords de la mer, au milieu des rochers. Les tiges sont dures, vertes, garnies de feuilles charnues, les folioles sont étroites, les fleurs blanches; la saveur est salée, piquante, aromatique, assez agréable. On en confit les tiges dans le vinaigre, ou on les mange en salade; elles servent à assaisonner certains alimens. On choisit de préférence le bacile qui croît dans les terrains que la mer arrose.

BADAMIER DU MALABAR ou **CATAPPA** (*Terminalia catappa*, L.). Bel arbre pyramidal qu'on nomme *adamaran* sur la côte du Malabar, ses branches s'étendent horizontalement, ses feuilles sont de la longueur d'un demi-pied, ovales, surmontées d'une pointe, leurs bords sont crénelés, les fleurs en épis et blanchâtres, les fruits ovales et aplatis, dont la peau extérieure, d'abord verte, jaunit en mûrissant; sous cette peau est une ou deux amandes très-douces qu'on mange crues, on en garnit des gâteaux, elles sont très-nourrissantes, mais d'assez difficile digestion pour certains estomacs.

BADIANE. (*Voir* ANIS ÉTOILÉ.)

BAGASSIER. Arbre de la Guyane, qui produit une baie de la grosseur d'une orange moyenne, de couleur jaunâtre et recouverte d'une peau grenue. Sa chair est ferme, succulente, de bon goût, et rafraîchit. Les créoles et les autres habitans la mangent avec plaisir.

BAIN (*Balneum*). On appelle ainsi l'immersion plus ou moins prolongée du corps entier ou d'une de ses parties dans

un liquide. On distingue le bain en général et en partiel. Le liquide ordinaire, c'est l'eau courante ou stagnante, pure ou composée. On peut ajouter des aromates, des substances mucilagineuses, irritantes, toniques, relâchantes, etc. Les bains varient par leur température. Au dessous de quinze degrés, ils sont froids; à vingt-cinq tempérés, et chauds quand on en porte la température de vingt-neuf à trente-quatre.

C'est une erreur de croire, pour ce qui concerne le bain froid, que l'eau par elle-même ne peut pas nuire, et qu'on peut s'y plonger en tout temps. On l'a vue produire la paralysie et l'apoplexie; mais ce bain se recommande de lui-même dans les fortes chaleurs; cependant il est rare que ceux qui n'en ont pas l'habitude s'en trouvent bien. On y gagne des rhumatismes dont il est lui-même le moyen de guérison, lorsque l'emploi en est bien dirigé. Ses avantages sont de fortifier, d'accélérer le mouvement du sang et de favoriser les diverses excrétions. Le bain d'eau de mer est encore plus efficace, puisqu'il possède la vertu de stimuler la peau et d'exciter l'insensible transpiration.

Le bain froid serait fort dangereux lorsqu'il y a pléthore sanguine, il pourrait occasioner la rupture de quelque vaisseau sanguin ou l'inflammation du cerveau ou d'autres viscères. Cette espèce de bain convient parfaitement aux tempéramens nerveux.

Le bain froid tend constamment à repousser le sang vers la tête, ou vers les parties qui ne sont pas dans l'eau. On ne doit y rester que peu de temps. Souvent la seule immersion suffit; en sortant, il faut être bien essuyé.

Le bain tiède est un des meilleurs moyens d'entretenir le corps en santé, et de le préserver des maladies inflammatoires; mais il peut nuire s'il est pris sans précaution. Il est dangereux au moment de la fatigue et de la chaleur; il en est de même pendant le travail de la digestion. L'heure la plus convenable est celle qui précède le repas du soir.

BAISONGE (*Pomme de Sauge*). Espèce de galle ou d'excroissance formée par une liqueur mielleuse qui se dépose sur la sauge (*salvia officinalis*, L.). A Constantinople, on mange les baisonges comme en France les galles de lierre terrestre (*Glechoma hederacea*).

BAKU ou **MABAKU.** Poisson du Japon recherché à cause de la délicatesse de sa chair. Les habitans en jettent la tête, les intestins, les os, le lavent et le nettoient avec beaucoup de soin, et, malgré ces précautions, plusieurs personnes en meurent empoisonnées. Lorsqu'un Japonais est fatigué de l'existence, il se sert de ce poisson, de préférence à tout autre moyen de destruction. *Scheutzer*, dans son Histoire du Japon, dit que cinq

personnes de Nangazaka, ayant mangé un plat de baku, s'évanouirent, furent prises de convulsions, de délire et d'un vomissement de sang tellement violent, qu'elles en moururent en peu de temps, et malgré cela, ces peuples ne veulent pas s'abstenir d'un aliment qu'ils trouvent fort délicat. Cependant un édit de l'empereur défend expressément aux soldats et aux gens de guerre d'en manger. Ce poisson se vend beaucoup plus cher que tout autre.

BALACHAN. Le balachan se fait à Siam et à Tonkin avec de petites écrevisses de mer, que nous appelons *chevrettes*. On les pile avec du sel pour en former une espèce de pâte ou saumure épaisse, qu'on fait cuire au soleil pendant plusieurs jours. On a soin de la remuer, ce qui répand au loin une odeur désagréable. Cette pâte supplée au beurre, fortifie l'estomac et excite l'appétit. A Tonkin, on lui donne le nom de *nuke-mun*. On la mange avec le riz, on en assaisonne aussi les viandes. Ceux qui font cette saumure ont grand soin de ramasser l'eau qui en découle, ils la mettent dans des bouteilles hermétiquement fermées et la conservent pour assaisonner les alimens.

BALAOU. Poisson de la longueur et de la forme de la sardine; sa mâchoire inférieure a un bec assez fort, mince et pointu comme une aiguille. La chair du balaou est ferme, délicate, de bon goût et de facile digestion. Ce poisson est fort abondant à la Martinique, où on le pêche au flambeau.

BALEINE (*balæna* ou *cete*). Géant du règne animal. *Linné* dit que la vraie baleine habite la mer Atlantique. C'est, selon *Pomet*, le plus gros de tous les poissons des mers du Nord.

L'intérieur de la baleine ressemble à celui des animaux terrestres. Son sang est chaud. Elle respire par le moyen des poumons, ce qui fait qu'elle ne peut rester long-temps sous l'eau; elle s'accouple comme les animaux terrestres, elle est vivipare. Elle a du lait pour nourrir ses petits. Tous les poissons de ce genre ont sur la tête une ou deux ouvertures, appelées *évent*, par où ils rejettent, en forme de jet, l'eau qu'ils ont avalée. Sa peau est un cuir fort dur, très-épais, lisse, noir, sans poil, recouvrant une graisse épaisse de dix à douze pouces. Cet animal ne se nourrit que de poissons et d'insectes; il s'engraisse plus que les autres.

Il y a plusieurs sortes de baleines qui diffèrent de nom, de figure et de grosseur. Le *sebio* est comme le chef, étant la plus grosse de toutes; elle fournit beaucoup plus d'huile. Leurs parties musculaires peuvent être converties en une matière semblable au *sperma ceti*. Les baleines blanches, dont on tire cette substance, se pêchent jusque dans l'océan Pacifique. La chair du sebio est tellement bonne et saine, que les pêcheurs

et le commun peuple lui attribuent la santé parfaite dont ils jouissent.

La petite baleine du Japon, *kokadsura*, est de couleur grise et cendrée ; elle est plus petite que le *sebio* dont elle diffère par la figure.

Le *nagassa* a ordinairement de vingt à trente brasses de long ; il peut rester deux ou trois heures sous l'eau, et même aller fort loin.

La baleine des aveugles, ainsi appelée, parce qu'elle porte sur le dos la figure du luth, dont les aveugles jouent au Japon, n'a que huit à dix brasses de longueur. Sa chair est malsaine ; au marché on la fait souvent passer pour du sebio.

Le *mako* n'a jamais plus de deux à trois brasses. On donne aussi ce nom aux baleineaux qu'on prend sur les côtes orientales du Japon. On trouve de l'ambre gris dans les intestins de celle-ci. Sa tête fournit une assez grande quantité d'huile.

Le mangeur de sardines, appelé au Japon *iwasicora*, a la queue et les nageoires comme les poissons ordinaires.

Dans toutes les différentes espèces de baleine, on met tout à profit, excepté l'os de l'épaule.

La peau est noire dans la plupart des baleines ; la chair est rouge et ressemble à celle du bœuf ; les intestins sont extrêmement longs ; enfin, toutes les parties sont mangées bouillies, rôties, frites, ou marinées.

On tire l'huile de la graisse en la faisant bouillir.

On fait bouillir les cartilages frais que l'on mange.

La langue et la queue, selon *Rondelet*, sont nourrissans, de bon goût, mais de difficile digestion. Les Hollandais estiment cependant peu la langue.

Les Japonais salent et mangent la peau et les viscères de la baleine, ils en font aussi des vitres.

Une baleine de *Spitzberg* qui n'avait que cinquante-trois pieds de longueur donna soixante-dix quintaux d'huile.

La vivelle, ou le poisson-scie, est l'ennemi le plus dangereux de la baleine. Il s'élance sur elle et lui enfonce son bec dentelé dans le dos.

BALISIER D'INDE (*Arundo indica latifolia*, B.). Plante indienne qui croît spontanément en Afrique, en Asie, en Amérique entre les tropiques ; elle est vivace et fleurit en été. Sa fleur est de différentes couleurs ; sa graine teint en beau rouge. *Barrère* assure que les sauvages de quelques contrées en mangent les graines avec délices. Les feuilles sont employées à divers usages économiques.

BALISTE PORC (*Balistes capriscus*, L. ; *Caper* de *Pline*). Poisson dont les couleurs sont vives et brillantes ; il rend un

bruit semblable au grognement du porc quand on le saisit. Sa chair est excellente ; ce poisson était chez les Grecs d'un prix exorbitant.

BALLOTE. En Arabie on donne ce nom à un chêne qui produit un fruit doux, et dont on tire de l'huile ; il est en outre alimentaire, et les habitans de l'Atlas s'en nourrissent.

BALLOTIN. Espèce d'oranger dont les feuilles sont plus grandes, plus larges que celles de l'oranger ordinaire, et denteiées sur leurs bords. Le fruit ressemble au citron, dont il a les propriétés.

BALTRACAN. Plante indigène de la Tartarie, dont les feuilles ressemblent à celles de la rave ; la tige est de la grosseur du pouce, de la hauteur de deux pieds, creuse et couverte d'une écorce tirant sur le jaune. Le fruit s'ouvre quand il est mûr et répand l'odeur de la fleur d'oranger ; les graines ressemblent à celles du fenouil. Les Tartares le mangent pour soutenir leurs forces lorsqu'ils voyagent.

BAMBELLE. Petit poisson blanc, du genre des carpes. On le trouve dans le lac de *Zurich*. La chair a le goût de celle de la carpe, et jouit à peu près des mêmes propriétés alimentaires.

BAMBOU (*Arundo bambus*). Plante de la famille des graminées ; c'est un roseau dur, ayant plusieurs tiges de différentes grandeurs, dont les principales s'élèvent de quinze à vingt pieds ; les rejetons sont de différentes hautenrs. Les nœuds sortent des feuilles, qui sont vertes, cannelées, de huit pouces de longueur et larges d'un à deux pouces. Les rejetons sont épineux et remplis d'un suc dont les Indiens sont friands ; ce suc remplace aussi l'eau lorsqu'elle vient à manquer. Le bambou contient une pulpe bonne à manger ; de ses nœuds découle une liqueur saccharine qui, par l'action de la chaleur solaire, se convertit en larmes d'un véritable sucre. Les anciens n'en connurent que deux, celui de canne et celui de bambou. (*Voir* art. SUCRE DE BAMBOU.)

Les jeunes rejetons sont la base d'une composition nommée *Achar* ou *Achiar* (*voir* ce mot).

Le bambou *telin* pousse des bourgeons et des rejetons bons à manger. Il en est de même de ceux des bambous *potong ;* on les fait d'abord macérer dans l'eau, ensuite bouillir légèrement ; on les coupe en rouelles et on les confit au vinaigre. On les fait cuire aussi comme les choux avec des viandes. Ce végétal est antiscorbutique et sain.

BANANE (*Musa paradisiaca*, L.). C'est le fruit du bananier, dont il y a plusieurs variétés et trois espèces. Le bananier des sages (*musa sapientum*, L.), et le bananier à grappe droite (*musa troglodytarum*, L.). On les cultive dans l'Inde, en Afri-

que et en Amérique, où ils sont d'un grand secours pour l'alimentation. Les bananes sont disposées par paquets autour d'un pédoncule, elles sont parfois au nombre de cent sur un seul régime. Le fruit est extérieurement glabre, d'un jaune pâle, long de cinq à huit pouces, d'environ un pouce et demi de diamètre et de la forme des concombres. La chair est moelleuse, jaunâtre, pleine d'un suc douceâtre, de saveur un peu acide et agréable. Les fruits du bananier du paradis ainsi que ceux du sage sont les meilleurs; ces derniers sont moins pâteux et se digèrent plus facilement que les autres; on les mange crus. Les Espagnols les nomment plantaniers.

Plusieurs auteurs ont prétendu que ce fruit fut apporté de Chanaan dans l'île de Madère par des espions. Ils ont aussi pensé que c'est le fruit qui fut défendu à Adam, et que c'est avec les feuilles de cet arbre qu'ils couvrirent leur nudité. Quoi qu'il en soit, le bananier donne une farine qui fournit un aliment aussi sain qu'agréable. A la Grenade on en fait du pain et l'on en retire une liqueur vineuse.

A Caïenne on fait cuire ces fruits au four ou sur le gril, on les met aussi dans le vin. On en prépare une bouillie connue sous le nom d'*aubagnon*.

Il y a une banane musquée fort bonne à manger. Enfin on croit que ces fruits furent pour nos premiers pères, dans leurs jours de malheurs, ce qu'est la patate pour leurs descendans. Les feuilles de ces arbres servirent, dit-on, à transmettre et à conserver les observations de ces peuples.

Tous les animaux aiment les bananes. Les voyageurs européens embarquent ordinairement une provision de farine faite avec ce fruit.

Aux Antilles et à Caïenne on en fait un vin qui porte le nom de vin de banane.

C'est en juillet, août, septembre et octobre que ces fruits sont plus abondans.

M. Badier de la Guadeloupe en a extrait une fécule qui s'est conservée fort long-temps en bon état. Cinq livres trois huitièmes de banane traitées comme les pommes de terre ont donné dix onces de fécule.

BANGUE. Espèce de chanvre des Indes, qu'*Adanson* croit être le *népenthe* des anciens; on en mâche les feuilles et les fleurs et on les fume. Les graines mêlées à l'opium, l'arec et le sucre procurent une douce ivresse; les Indiens en font usage pour dissiper leur tristesse.

BANILLES. Ce sont de petites gousses, longues, étroites, pleines d'un suc mielleux et de fort bonne odeur, qu'on met souvent dans la confection du chocolat pour lui donner un parfum agréable. (*Voir* VANILLE.)

BANTAME. Poule d'Inde des Hollandais, dont la chair est un aliment succulent et de facile digestion.

BAOBAB (*Adansonia digitata*, L.). Arbre d'Afrique, le plus grand des végétaux qu'il y ait sur le globe, et de la famille des malvacées. Son bois est blanc et mou. *Adanson* a fait au Sénégal de curieuses observations sur cet arbre; il croit qu'il peut vivre cinq à six mille ans. Le fruit est nommé *pain* des singes, parce que ces animaux s'en nourrissent. Les naturels du pays le nomment *bocci*. C'est une capsule ovoïde, pointue aux extrémités, longue d'un pied à un pied et demi, large de quatre à six pouces, et dont l'écorce est ligneuse, recouverte d'un duvet verdâtre assez épais, divisée intérieurement en dix à quatorze loges, formées par des cloisons membraneuses. Chaque loge renferme plusieurs graines en forme de reins, entourée de pulpes, dont la saveur est sucrée, aigrelette et fort agréable au goût. On en fait une boisson très-rafraîchissante. *Vauquelin* a fait l'examen de la matière parenchymateuse et amylacée de ce fruit, et a reconnu que ses graines sont huileuses, que la substance du fruit se compose d'amidon et d'une gomme parfaitement semblable à celle dite d'Arabie, d'un acide qu'on n'a pu obtenir cristallisé et qui ressemble à l'acide malique, d'un sucre qui n'est pas susceptible de se cristalliser.

La fécule sucrée du *baobab* passe facilement à la fermentation vineuse, mais elle tourne presque aussitôt à l'état acide. (*Mém. du muséum d'hist. nat.*) Les Mandigues portent ce fruit dans la partie orientale et méridionale de l'Afrique, et les Arabes l'envoient dans les pays voisins du royaume de Maroc, d'où il est transporté en Egypte.

BAR. Poisson de mer fort abondant dans la Caroline; sa grosseur est celle d'un chien de mer. Les habitans du pays regardent sa chair comme un excellent aliment, quoique de difficile digestion.

BARAQUILLE. Espèce de pâtisserie dans laquelle on met une farce composée de filets de perdrix, de poularde, de riz de veau, de champignons, de truffes vertes, etc. Les champignons et les truffes rendent cet aliment de bon goût, mais échauffant et indigeste pour certains estomacs.

BARBARÉE. *Herbe de sainte Barbe* (*Erysimum barbarea*). Plante des lieux humides; on la cultive aussi dans les jardins. On en mange les feuilles en salade ou cuites; elles se rapprochent alors du goût et des propriétés alimentaires des épinards. On en fait une grande consommation en Angleterre.

BARBARINE (la), vulgairement *Barbaresque sauvage* (*Cucurbita verrucosa*, L.). Le fruit de cette plante a une grande disposition aux bosselures; il est ordinairement jaune ou pa-

naché, quelquefois marqué de bandes vertes; sa forme et sa grandeur varient beaucoup; il y en a de sphériques, d'ovales, d'allongés en concombre. Ce légume n'est bon à manger que lorsqu'il est très-pâle ou jaune; il est meilleur frit qu'apprêté de toute autre manière. Il s'en trouve de blancs qui ont la peau tendre et dont la pulpe est très-aqueuse; on peut les manger en salade à la manière des concombres, mais tous les estomacs ne s'en accommodent pas.

BARBEAU (*Cyprinus barbus*, L.). Poisson de rivière ainsi nommé parce qu'il a quatre barbillons, deux au coin de la gueule et deux au bout du museau. Sa longueur est d'un pied à un pied et demi; il pèse de deux à trois livres. Son corps est allongé et pointu. Il a quelque rapport avec le brochet. Il se plaît dans les eaux rapides, il aime à se cacher parmi les pierres, il se nourrit de plantes aquatiques, de limaçons, de vers et de petits poissons. On le prend dans les grandes rivières. La chair est blanche, molle, de bon goût lorsqu'il n'est pas trop jeune. Il y a un proverbe qui dit : il ressemble au barbeau, qui ne vaut ni pour bouillir ni pour rôtir. Cependant la chair de celui qui est pris dans les eaux pures a une saveur délicate et se digère facilement. *Ausone* préfère les plus gros. Les Romains estimaient beaucoup ce poisson, qui se vendait fort cher. Ses œufs, au printemps surtout, occasionent des nausées et purgent fortement. Le barbeau ne convient ni aux tempéramens irritables, ni à ceux dont l'estomac est facile à se soulever. Son foie est la partie la plus estimée. Après le foie, c'est la tête; mais *Galien* n'estime ni l'un ni l'autre.

Vauquelin a fait l'analyse des œufs du barbeau. Il a conclu de ses expériences qu'ils sont composés d'albumine, d'une matière huileuse ou grasse, de saveur âcre, de phosphore, d'une matière soluble dans l'alcool, ayant quelque analogie avec l'osmazôme, etc. D'après cette analyse, il pense qu'il est prudent de s'en abstenir, parce que la matière grasse, d'une saveur âcre et amère analogue à celle des œufs du brochet, lui donne une propriété purgative ou vomitive, quoique *Bloch* et quelques auteurs prétendent qu'ils sont aussi bons que ceux de carpes; il est cependant incontestable qu'il y a des lieux, des époques, des circonstances où ils ont un caractère nuisible et dangereux.

Les Russes appellent ce poisson *Szazani*. Au rapport de *Pallas*, le barbeau ne remonte point en été dans les fleuves; parce qu'il trouve sa nourriture favorite dans la vase près du rivage de la mer. Il a beaucoup d'œufs, que l'on jette. Sa vessie sert à faire une mauvaise colle à laquelle on donne la même forme qu'à celle de l'ichthyocolle du sterlet.

BARBE DE BOUC (*Tragopogon pratense*, L.). Plante dont la

tige s'élève d'un pied et demi à deux pieds. Les feuilles sont oblongues, étroites, pointues, ressemblant à celles du safran, mais plus courtes et plus larges. La racine est noire en dehors, blanche en dedans ; on la mange cuite dans l'eau ou frite comme celle du salsifis.

Il y a une autre espèce de barbe de bouc commune en Alsace, que *Linné* a nommé *Tragopogon porrifolium.* Sa racine ressemble à celle de la scorsonère, quoique plus déliée qu'elle. On en mange les jeunes pousses comme les asperges. On dit que c'est avec cette racine que Jules-César nourrit son armée lorsqu'elle se trouva investie de toutes parts par celle de Pompée.

BARBE DE CAPUCIN (*Cichorium intybus*, L.). Variété de l'endive et de la chicorée, dont on mange les feuilles en salade. En hiver on peut mettre la plante dans des caves, ou la planter sur des couches ou dans des trous pratiqués sur les côtés d'un tonneau rempli de terre, elle y pousse des jets allongés et blancs. Les feuilles ont un léger degré d'amertume qui n'est pas désagréable, et qui, comme tous les amers, donne du ton à l'estomac; cependant les crudités ne conviennent pas à tout le monde. C'est toujours l'expérience qu'il faut consulter.

BARBE DE CHÈVRE ORDINAIRE (*Clavaria coralloïdes*, L.). Espèce de champignon coralloïde de la hauteur de deux, trois et quatre pouces, à branches partant d'une souche commune, et dont les sommités sont échancrées en manière de petits créneaux. On en trouve de différentes couleurs, ceux des forêts de Fontainebleau et de Sénart sont de couleur lilas ou améthyste; dans la forêt de Saint-Germain ils sont de la couleur du corail. Les barbes de chèvre ont la chair un peu ferme et cassante. Selon le docteur *Paulet*, elle n'incommode pas; mais elle est en général coriace, et par conséquent de difficile digestion. Ceux qui sont violets lui ont paru d'une substance plus fine et plus facile à digérer.

On confit aussi les barbes de chèvre au vinaigre ; pour cela on les passe à l'eau bouillante, on les essuie et on les met dans le vinaigre.

BARBE DU COQ. Substance qui paraît être de la même nature que celle de la crête, quoique plus molle, plus petite, plus tendre et de plus facile digestion. Aliment qui n'est cependant pas du goût de tout le monde.

BARBET. (*Voir* MULET BARBARIN.)

BARBIER (*Labrus anthias*). Poisson qui se trouve dans les mers d'Europe et en Amérique. Sa couleur est rougeâtre, la queue fendue en forme de fourchette. La chair est d'un goût agréable, nourrit bien et se digère facilement.

BARBILLON. C'est le barbeau lorsqu'il est jeune.

BARBOTEUR (*Anas lutensis*). On appelle ainsi le canard domestique élevé dans les basses-cours. Il est infiniment moins bon à manger que celui qui est élevé à l'air libre.

BARBOTTE. Poisson de rivière et de lac qui vit dans la vase et dont il faut éviter l'usage, parce que la chair a un mauvais goût et se digère difficilement. Le foie, au contraire, a une saveur agréable : il est fort gros relativement au volume du poisson ; aussi les auteurs pensent-ils qu'il n'y a que cette partie qu'on puisse manger.

BARBUE (*Pleuronectes rhombus*, L.). La forme de ce poisson est rhomboïde, sa peau lisse, revêtue d'écailles ovales et unies ; le côté gauche est marbré de jaune, de brun et de rouge. A Paris, on donne souvent à la barbue le nom de carrelet. Elle est fort abondante dans la mer Méditerranée, sur les côtes de Sardaigne, ainsi qu'autour des îles Açores. Elle pèse parfois jusqu'à vingt livres. Sa chair est ferme et exquise. Les amateurs la préfèrent à celle du turbot ; on ne doit cependant pas en faire excès, parce qu'elle est d'assez difficile digestion.

Dans le fleuve Saint-Louis de la Louisiane, on trouve deux espèces de barbues, la grande et la petite. La première a presque de trois à quatre pieds de long ; sa tête est très-grosse, son corps se termine en pointe. Elle n'a ni écaille ni arêtes, excepté celle du milieu. Sa chair ressemble à celle de la morue fraîche du pays, qui est excellente ; on la sale aussi. La petite est de la longueur de deux pieds. Sa tête est large, son corps n'est pas aussi rond que celui de la première et ne se termine pas en pointe ; mais la chair en est encore plus délicate.

BARDANE (*Arctium lappa*, L.), vulgairement *glouteron*. Plante bisannuelle qui croît sur les chemins, les haies, etc., surtout en Afrique aux environs d'Alger ; la racine est fusiforme, spongieuse, noirâtre au dehors, blanche à l'intérieur ; les tiges sont ramassées et de la hauteur de deux à trois pieds ; les feuilles sont larges, grandes, vertes, brunes en dessous, blanchâtres et lanugineuses en dessus. En Ecosse, les jeunes pousses et même la racine écorcée servent à l'alimentation ; on l'accommode comme les cardons, ou bien on mange ses feuilles en salade. Cet aliment nourrit peu, mais il est sain et de saveur agréable.

BARGE (*Limosa*). Oiseau aquatique fort commun en Égypte. Il ressemble au courlis ; on le trouve aussi sur les bords des mers du Nord. Il a quatre doigts, trois devant et un derrière. Son bec est fort long, recourbé en haut et obtus à la pointe. Il y a plusieurs variétés de barge. Leur chair a une excellente saveur, nourrit et se digère bien.

BARNACHE. Oiseau de passage. Espèce d'oie qui habite les côtes de la mer ; la chair est bonne à manger, quoique d'assez difficile digestion ; aussi ne convient-elle pas aux estomacs affaiblis.

BARTAVELLE (Perdrix), (*Perdix saxatilis*, Meyer). Oiseau plus gros que la perdrix rouge, à laquelle il ressemble beaucoup. Le dos est d'un gris roussâtre, la poitrine est grise et le ventre roux. Cet oiseau, répandu dans tout l'Orient, ainsi qu'en Sicile et à Naples, ne descend jamais dans la plaine. Sa chair est blanche, fort estimée et recherchée, quoique d'une saveur résineuse un peu amère : elle est tonique.

BASELLE A TIGE ROUGE (*Basella rubra*, L.). Cette plante croît aux Indes orientales ; l'on en mange les feuilles en guise d'épinards, dont elle a à peu près les propriétés.

BASILIC (*Basilicus*). Reptile de l'ordre des sauriens. Il a des rapports avec les iguanes. A Java et à Amboine, on en mange la chair, qui a, dit-on, de l'analogie avec celle du chevreuil, même pour les propriétés alimentaires.

BASILIC (*Ocymum basilicum*, L.). Les anciens Grecs donnèrent à cette plante le nom d'*ocymon*, les nouveaux celui de *basilicon*, à cause de sa bonne odeur. D'autres prétendent qu'on l'appelle ainsi parce qu'elle lève promptement. Elle est touffue, divisée en plusieurs rameaux, s'élevant environ d'un demi-pied. Les feuilles ressemblent jusqu'à un certain point à celles de la pariétaire, quoique plus petites et d'un vert plus foncé, elles répandent une odeur agréable, même trop forte. Il y a des cuisiniers assez habiles pour employer avec tant d'art le basilic, le thym, le serpolet, la sarriette, que les mets qu'ils en condimentent sont aussi agréables que ceux où l'on fait entrer les épiceries exotiques ; mais il faut pour cela que ces plantes aient été cueillies à l'époque de leur pleine floraison et qu'elles aient été convenablement desséchées. Le basilic contient une huile essentielle. Son odeur et sa saveur ne sont pas du goût de tout le monde ; elle porte facilement à la tête. Les bœufs qui en mangent en sont promptement purgés (*Varron*). *Dioscoride* prétend que son abus affaiblit la vue. *Avicenne* assure qu'il occasione la mélancolie. *Galien* n'en croit pas l'usage sain. *Mathiole* dit qu'il nuit à l'estomac, parce qu'il est de difficile digestion. Les abeilles l'aiment beaucoup. Le basilic sec conserve son odeur aromatique. Il est des personnes qui en font des infusions théiformes.

Le *basilic de Ceylan* est remarquable par l'excellence de son odeur qui est des plus suaves.

On cultive aussi dans les jardins le basilic à feuilles bullées, espèce très-remarquable par la grandeur des feuilles. Son

odeur est très-pénétrante. Celui à petites feuilles, qu'on élève dans des pots, a une odeur délicieuse.

Basilic sauvage (*Ocymum salinum*). Cette plante croît dans la province de Santiago; elle ressemble beaucoup au basilic commun. La tige en diffère cependant en ce qu'elle est ronde et articulée; la saveur et l'odeur sont celles des plantes marines. Une grande partie de l'année, elle est recouverte, tous les matins, de globules salins, durs et luisans, qui lui donnent l'aspect de la rosée. Chaque plante en produit environ une demi-once par jour. Les paysans recueillent ce sel et s'en servent comme de celui de cuisine, la saveur est même plus forte. Cette espèce de basilic croît dans un terrain fertile qui ne présente aucun indice de sel, et vient à plus de 60 milles de la mer.

BAUDROIE (*Lophius*, L.). C'est le Galanga de *Rondelet*. En Languedoc on le nomme *peschetau*; ce poisson est fort commun sur les côtes de Gênes, dans la Manche et l'Océan, sa forme a du rapport avec celle d'un *têtart*, ce qui, joint à son adresse pour pêcher, l'a fait appeler *grenouille pêcheuse*. Sa tête est circulaire, sa mâchoire inférieure surpasse la supérieure, ce qui fait que sa gueule est toujours ouverte. *Villughby* dit que sa chair est blanche et bonne comme celle de la grenouille des marais. *Rondelet* au contraire la dit molle, de mauvais goût et de difficile digestion. C'est sans doute le pays qu'habite ce poisson qui en change les qualités.

BAUME. Plante vivace, dont il y a plusieurs variétés: Le baume violet, *mentha hortensis violacea;* le baume citroné, *mentha hortensis urticœ folio*. Autrefois ces plantes étaient employées dans les cuisines pour assaisonner certains mets.

BAVAROISE. Boisson faite avec de l'eau chaude, du lait, du sucre ou du sirop: on peut la préparer de différentes manières, et la rendre plus ou moins adoucissante.

BÉATILLES. Friandises qu'on met dans les pâtés, les ragoûts, telles que truffes, riz de veau, crêtes, rognons de coq, etc.

BÉCABUNGA (*Veronica becabunga*, L.). Les racines de cette plante sont fibreuses, rampantes et blanches; les tiges sont cylindriques, rougeâtres et branchues; les feuilles sont deux à deux opposées sur les nœuds et arrondies, lisses, luisantes, épaisses, de couleur vert foncé; les fleurs sont en épis; on peut manger les feuilles en salade comme le cresson de fontaine; elle est antiscorbutique et un peu âcre; elle ne convient qu'aux personnes qui peuvent supporter les crudités, sans fatiguer leur estomac.

BÉCASSE (*Rusticola major*). On croit que les anciens n'ont pas connu cet oiseau de passage, qui est de la grosseur de la

perdrix. Le bec est fort long, le plumage agréablement varié, l'œil fort large. La bécasse est répandue dans tout l'ancien continent ; on la trouve aussi en Amérique. En été, elle va en Suisse, en Savoie, sur les Pyrénées et les Alpes. On en prend le soir et le matin sur la lisière des bois ; son vol n'est ni élevé ni soutenu; elle trotte très-vite, elle est stupide, et ne voit, dit-on, bien qu'au crépuscule ; une grande clarté l'incommode, ce qui l'a fait appeler par les espagnols *Gallina ciega*, poule aveugle.

Il y a plusieurs variétés de ces oiseaux. A Londres, on en a vu une blanche qu'on conservait dans une boite de verre ; son bec était jaune ainsi que ses jambes et ses pieds.

La chair de cet oiseau. quoique noire, est excellente comme celle des oiseaux sauvages ; elle n'est cependant pas du goût de tout le monde, elle ne convient ni aux mauvais estomacs, ni aux bilieux, ni aux mélancoliques, mais à ceux qui font de l'exercice ; elle est meilleure en automne ; on dit de la bécasse que tout en est bon. C'est le gibier dont les chasseurs font le plus de cas. La Normandie en fournit le plus. Les œufs sont délicats.

L'odeur et la saveur de cet oiseau déplaisent aux chiens.

Bécasse de mer (*Centriscus scolopax*, L.). Poisson rare, dont le bec ressemble à celui d'une bécasse. Ce poisson est petit, rond, rouge comme le pagel et recouvert d'écailles. A Rome on l'appelle *soffietta*, à Gênes, *trombetta*, en Angleterre, *trumpel*. *Gesner* croit que Pline le nommait *serra*. On trouve cette bécasse fort rarement dans la Méditerranée et parfois dans l'Océan. Sa chair est agréable, de facile digestion et nourrit bien.

Bécasse des savannes. Sorte d'oiseau de Caïenne, plus petit que notre bécasse ; son bec est encore plus long ; le plumage d'un brun roussâtre, varié et rayé de noir. Ces oiseaux vont par paires, on les trouve dans les prairies ; leur chair vaut celle des bécasses d'Europe.

Bécasseau (*Fringa ochrophus*, L.). Oiseau presque aussi gros que le pluvier doré, il est solitaire et passager, il vit sur le bord des étangs et des rivières ; le plumage du dos est semblable à celui de la caille ; ses ailes sont plus noires, le ventre plus blanc, le bout du bec noir et cannelé, l'extrémité de l'aile a une tache blanche. On mange avec plaisir sa chair.

Bécassine (*Scolopax gallinago*. L.). Oiseau un peu plus gros que la caille; les plumes de la tête et du dos sont brunes, tirant sur le cendré obscur, le dessous de la gorge et la poitrine moucheté de blanc, ainsi que la tête ; le ventre, les cuisses et le dessous de la queue sont d'un très-beau

blanc. La bécassine est répandue presque partout ; elle arrive en France en automne dans les prairies et le long des ruisseaux. Son cri a quelque rapport avec celui de la chèvre, ce qui lui a fait donner le nom de chèvre volante, il peut s'exprimer par les syllabes *méo*, *méo*. La bécassine est ordinairement fort grasse ; sa chair a une saveur exquise ; plus délicate que celle de la bécasse, elle est de facile digestion. C'est après les premières gelées qu'elle a plus de saveur, et que sa graisse est plus délicate. Il y a plusieurs espèces de bécassines, la grande, la petite, celle du cap de Bonne-Espérance, de la Chine, la blanche des Indes, etc.

BEC-CROCHE. Oiseau de la Louisiane, dont le bec est crochu et lui sert à prendre les écrevisses dont il se nourrit ; la couleur de son plumage est gris-blanc ; cet oiseau est de la hauteur d'un chapon, sa chair à le goût de l'écrevisse.

BEC-CROISÉ ORDINAIRE (*Loxia curvirostra*, L.). Oiseau de la grosseur du bouvreuil. Le bec a un pouce de longueur ; il lui sert pour grimper, chercher, ouvrir et fendre les pommes de sapin et tous les fruits des arbres cônifères, même les pommes et les poires, d'où il retire pépins, semences et amandes, dont il est friand. Sa chair a une saveur aromatique agréable, surtout en été ; elle sent la térébenthine. Cet oiseau est assez commun en Allemagne, en Suède et en Norwége : on en a vu rarement à Paris.

BECFIGUE (*Ficedula*). Petit oiseau assez semblable au rossignol par sa grosseur et sa couleur. Il se nourrit de figues et de raisins, ce qui l'engraisse. *Martial* a dit :

Cum me ficus alat, cum pascar dulcibus uvis,
Cur potius nomen non dedit uva mihi ?

Sa chair est excellente, de facile digestion. Du temps de Tibère, elle était fort recherchée à Rome. *Suétone* rapporte que cet empereur donna quatre cent mille sesterces à *Aselius Sabinus* pour avoir composé un dialogue où le champignon, le becfigue, l'huître et la grive se disputaient ensemble. Chaque pays a ses becfigues ; il y en a plusieurs espèces à Caïenne qui détruisent les papayes, les goyaves et les bananes, dont ils se nourrissent.

BÉCHARU (*Phœnicopterus*). Cet oiseau est le seul de son espèce. Le corps est peu épais, les jambes et le col menus, mais excessivement longs ; les pieds sont palmipèdes, et cependant il ne nage pas : il fréquente les rivages. Sa taille est celle de l'oie. Il devient tout rouge ; le mâle l'est plus que la femelle. Il habite le Midi, depuis la Méditerranée jusqu'à la pointe la plus australe de l'Afrique, sur les côtes d'Espagne, surtout vers Montpellier et Martigues. Le père *Labat* dit que près de Gésine est un village habité par des nègres qui regardent cet

oiseau comme sacré. Quoique sauvage, le bécharu s'apprivoise facilement. En Amérique on tire parti de son beau plumage. Les anciens en estimaient beaucoup la chair, qu'on servait même sur la table d'Héliogabale. A Montpellier elle n'est point estimée ; ce qui dépend sans doute de la diversité des climats et de la nourriture.

BÉCUNE (*Paricotas* en espagnol). Espèce de brochet de mer, vif, vorace, gourmand, hardi. On en trouve beaucoup dans la rivière des Gallions en Amérique. Sa chair est blanche, ferme, assez grasse, du goût de celle du brochet, mais capable d'empoisonner, parce que ce poisson mange des pommes du mancenillier et des galères, poisons caustiques et fort violens. Le père *Dutertre* dit qu'il pensa mourir pour en avoir mangé; il ajoute qu'il faut que les dents de ce poisson soient très-blanches et le foie très-sain pour ne pas en être empoisonné.

BEEFTEACK. En Angleterre, on appelle ainsi un filet de bœuf saignant et peu grillé, assaisonné ensuite. C'est l'engouement de tous les instans, dit *Brillat-Savarin*, de toutes les nations, de toutes les fortunes, de tous les appétits ; du reste aliment sain, nourrissant bien, et convenant à beaucoup de gens.

BÉFROI. Nom de deux espèces de grives appelées par Linné, *turdus tinnicus* et *turdus lineatus :* l'une est grande, l'autre petite. On les trouve à la Guyane. Le béfroi grand a environ six pouces et demi de longueur ; le dessus est d'un brun pâle et le dessous blanc. Cet oiseau a la voix semblable au son d'une cloche qui sonne l'alarme. Sa chair jouit des mêmes propriétés que celle des autres grives.

BÉGONE (*Begonia*, L.). Famille de plantes qui comprend environ une trentaine d'espèces, croissant dans les pays marécageux des parties les plus chaudes de l'Inde et de l'Amérique. Les feuilles sont alternes; le calice ou corolle est ordinairement divisé en quatre parties, dont deux sont plus étroites. La saveur des bégones semble les rapprocher des oseilles ; aussi les nomme-t-on *oseille sauvage* dans les colonies françaises, où on les mange à cause de leur agréable acidité : elles sont rafraîchissantes. En Europe on les tient dans les serres chaudes.

BÉ-LAHÉ. A Madagascar on appelle ainsi un arbre dont on fait beaucoup de cas, à cause de ses propriétés. Les feuilles sont alternes et trifoliées ; les fleurs mâles ont cinq étamines. L'arbre ne croît qu'à une certaine distance des bords de la mer et sur les montagnes les plus élevées. Les habitans en prennent l'écorce à cause de sa saveur très-amère jointe à un peu d'arôme ; ils la font infuser dans la liqueur fermentée que l'on tire du suc de la canne à sucre, et que les habitans de

l'Ile-de-France nomment *flangourin*, ceux de Madagascar *tocfare*. Cette écorce fait le même effet dans cette liqueur que le houblon dans la bière. Il s'en fait une grande consommation dans le pays.

BELETTE (*Mustela*). Petit quadrupède vivipare. Il y en a de sauvages, il y en a de domestiques dont parle *Cicéron*. Les Grecs les ont nommés *ictives*. *Pline* dit que la chair de la belette sauvage peut servir à l'alimentation. D'après le Lévitique, elle fut défendue aux Hébreux. *Galien* a remarqué que, salée, elle a le goût de celle du lièvre. Les peuples du Mexique la mangent. *Fernand Lopez*, dans son Histoire de l'Inde, rapporte que des soldats prenaient beaucoup de belettes qu'ils faisaient cuire à la broche, et qu'ils mangeaient avec plaisir. On peut user de cet aliment dans un temps de disette.

BELETTE. Poisson du genre de la blennie.

BÉLIER (*Aries*). *Ab ara*, parce qu'on mettait autrefois cet animal sur l'autel pour le sacrifier aux dieux immortels. C'est le mâle de la brebis; en naissant il est agneau, et mouton lorsqu'il est châtré. *Galien* dit que sa chair n'est d'aucune valeur, et *Aétius* la regarde comme la plus mauvaise de toutes, pour l'alimentation, après celle du bouc. Elle répand une odeur vireuse et puante; elle est, en outre, de fort difficile digestion et ne nourrit pas.

Bélier d'Islande (*Aries islandicus*). On le distingue des autres par la longueur et le nombre de ses cornes. Il y en a qui en ont deux extrêmement grandes, tournées en spirale et une troisième sur le front, qui sort droite en avant; elles lui servent à se défendre contre les attaques des oiseaux de proie fort abondans dans cette région déserte. Sa chair ne vaut pas mieux que celle de nos béliers.

BELLE DE VITRI. Variété de pêche. (*Voir* cet article.)

BEN (*Guilandina moringa*, L.). Arbre qui croît aux Indes orientales. Il est de grandeur moyenne; les feuilles sont ailées, les fleurs de couleur blanchâtre, disposées en pannicules au sommet des rameaux; le calice est d'une seule pièce. L'ovaire se change en une gousse d'environ un pied de long; les graines sont tantôt nues, tantôt garnies de trois ailes. Les fruits sont connus sous le nom de noix de ben et contiennent une amande blanchâtre qui fournit une huile très-recherchée parce qu'elle ne rancit point en vieillissant; on s'en sert pour retirer et fixer l'odeur des fleurs. Cette huile est purgative et vomitive. On mange les gousses encore tendres et vertes; on les mêle aux alimens dont elles relèvent le goût. *Rumpfius* a observé qu'un usage continu et modéré de la décoction de cette racine préserve les marins du scorbut.

BENAFOULI. Espèce de riz du Bengale, très-fin, très-long

et fort blanc, qui, étant cuit, répand une odeur agréable; c'est ce qui l'a fait appeler *benafouli*, parce qu'en langue du pays, ce mot signifie odorifère. Ses propriétés alimentaires sont à peu près les mêmes; mais il est de plus facile digestion que le riz.

BENARI. Espèce d'ortolan passager en Languedoc, qui y devient très-gras; aussi le sert-on sur les meilleures tables comme un excellent morceau.

BENDI ou **OKRI.** Dans les îles d'Amérique, c'est une jolie plante qui porte un fruit de la longueur et de la grosseur du doigt, divisée en cinq longues cellules pleines de semences rondes. Ce fruit bouilli est doux et mucilagineux; on le mange en soupe.

BENOITE COMMUNE. HERBE DE SAINT-BENOIT. RÉCISE. GALIOT, etc. (*Geum urbanum*, L.). Plante dont la racine est fibreuse, roussâtre qu'on trouve en Europe dans les terrains ombragés et humides; elle a l'odeur du clou de girofle. Les Anglais s'en servent pour conserver la drèche. Une très-petite quantité, ajoutée au houblon, empêche la bière de contracter de l'âcreté. Dans la Norwége, on l'emploie beaucoup à cet usage. *Linné* a observé que la bière dans laquelle on a mis de cette racine acquiert un parfum fort agréable.

BENNI. Espèce de barbeau qu'on pêche dans le Nil, et dont la chair approche de celle des autres barbeaux.

BERCE (*Heracleum spondylium*, L.). Plante qui croît dans les lieux humides et marécageux. L'intérieur de la tige a une saveur douce; les habitans du *Kamtschatka* la mangent lorsqu'elle est récente, après l'avoir écorcée. Par la dessiccation, l'intérieur de la tige donne une farine sucrée. En Lithuanie, dans presque toute la Pologne, on fait, avec les feuilles et les semences, une espèce de bière fort enivrante qu'on nomme *Rafle*. Cette boisson est aromatique et vineuse; c'est une espèce d'eau-de-vie qu'on rectifie pour les gens riches. *Steller* dit qu'elle occasione la mélancolie et qu'il suffit d'en boire fort peu pour en être incommodé, lors surtout qu'on n'y est pas habitué; il ajoute avoir vu des personnes en être encore enivrées le lendemain, quoiqu'elles eussent déja bu de l'eau fraîche.

Berce de Sibérie (*Heracleum siberium*, L.). En Sibérie, on mange les jeunes pousses de cette plante en guise de légumes.

BERGAMOTTE (*Pyrum syrium*). Espèce de poire ronde, fondante, de bon goût : il y en a d'été et d'automne; celle-ci est une des meilleures. Sa chair est tendre, fondante, son eau douce, sucrée et son parfum agréable. Mêmes propriétés que les autres bonnes poires.

Bergamotte (*Bergamium*). Fruit d'une espèce de citronnier plus allongé et plus agréable que le citron, mais plus acide. Dans les cuisines, on en emploie le suc pour assaisonner certains alimens; ce condiment ne convient pas aux personnes sujettes aux aigreurs, ou dont l'estomac est irritable.

Bergforelle (*Salmo alpius*, L.). Poisson du genre du salmone qui vit dans les lacs de la Laponie et de l'Angleterre. Sa chair, molle et tendre, devient légèrement rouge en cuisant. Dans le comté de Galles, on la regarde comme un aliment très-délicat.

Berle, ache d'eau (*Berula* et *Sium*). Plante de la famille des ombellifères; il y en a deux espèces : la grande dont les feuilles sont grandes et rondes, la petite qui les a longues et étroites. Les racines sont noueuses, rampantes et blanches; les tiges fort longues, creuses, découpées en plusieurs lobes et dentelées; les fleurs sont en roses, les graines odorantes, âcres, convexes et cannelées d'un côté. On trouve la berle près des ruisseaux et des fossés. On en mange les feuilles en salade et on les fait entrer dans les bouillons antiscorbutiques.

Berle de la Chine (*Sium ninsi*, L.). Plante intéressante, dont les racines sont tubéreuses et fasciculées. On la cultive au Japon et à la Chine à cause du grand usage qu'on y fait de ses racines, employées dans tous les cordiaux comme le *ginseng*.

Bernard l'hermite. La partie antérieure de ce cancre est crustacée et de couleur violette; l'autre partie est molle, tendre, de couleur livide, et recouverte d'une peau molle. Lorsque ce cancre devient trop grand pour sa coquille, il la quitte, en cherche une autre et change ainsi d'habitation, à mesure qu'il croît. Il fréquente les côtes couvertes d'arbres et de buissons, parce qu'il se nourrit de leurs fruits sauvages; cependant il mange aussi du poisson et autres substances animales que la mer jette sur la côte. Dans la Caroline, dans la Virginie, on regarde la chair de ce cancre comme un mets friand, qu'on fait griller dans sa coquille avant de le manger.

Bétel (*Piper betel*). Des masticatoires en usage dans les pays chauds, tous doivent céder à l'énergie du bétel. Quatre substances le composent ordinairement : premièrement la feuille brûlante du poivrier bétel, qui donne son nom à cette composition; quelquefois aussi on se sert du fruit jaune de la plante, ou d'une assez forte quantité de feuilles de tabac, ou de la chaux vive beaucoup plus caustique que la nôtre, ainsi que *Vauquelin* s'en est assuré. Le *P. Papin* dit qu'il y a des individus qui prennent de cette chaux gros comme un œuf

par jour. La noix d'aréquier (*Areca catechu.*, L.), qui forme à elle seule plus de la moitié du poids du bétel, est encore plus active, parce qu'elle contient une très-forte proportion d'acide gallique, ce qu'on reconnaît à la grande astriction qu'elle produit dans tout l'intérieur de la bouche et de la gorge. L'action en est d'autant plus forte, qu'elle est mêlée à des substances également irritantes. En effet, toutes les dents en sont corrodées, dissoutes même, au point qu'il est rare de voir des jeunes gens en avoir encore. Elles ne tombent pas, elles sont usées jusqu'aux bords des gencives. L'énergie du bétel se fait aussi remarquer à la couleur des déjections alvines de ceux qui en font usage; elles sont d'un rouge de brique, presque sanguin, ce qui n'a pas lieu chez les personnes et les jeunes gens qui n'usent pas de bétel. De tous les astringens connus, celui-ci paraît être le plus énergique, le plus propre à maintenir l'estomac dans un degré de force et de ton nécessaires dans un pays où les sueurs excessives occasionent des maladies redoutables; il stimule fortement les glandes salivaires et les organes digestifs, il diminue la sueur et prévient la faiblesse qui en résulte. Enfin il doit produire au dedans l'effet salutaire que les bains froids et les frictions huileuses déterminent au dehors. L'instinct et l'expérience ont pu seuls suggérer aux habitans de ces régions brûlantes le courage de mâcher le bétel. Aussi, malgré la destruction totale de leurs dents, est-il d'usage général dans tous les climats chauds, depuis les Moluques jusqu'aux rivages du Fleuve-Jaune et depuis ceux de l'Indus et du Gange jusqu'aux bords de la mer Noire. Une autre preuve de l'utilité de cet usage, c'est la nécessité où se trouvent les Européens fixés dans ces climats, d'avoir recours à ce moyen ou à d'autres approchant de celui-ci, pour se préserver de l'influence délétère du climat et de sa température.

On offre le bétel à tous ceux qui se font visite; ce serait même faire affront, si en sortant, on n'offrait pas la boîte qui le contient. Dans le royaume de Siam, l'accordé le présente à son accordée, ainsi qu'à tous les assistans, comme symbole de la fidélité que les nouveaux époux se promettent l'un à l'autre, et de la bonne intelligence qui doit exister entre les deux familles. Le bétel de Tonquin est, dit-on, celui qu'on préfère à tous les autres. C'est lorsqu'il est jeune, vert et tendre, qu'on en fait le plus de cas, parce qu'il est alors juteux. Dans les autres pays on l'emploie sec. Il est en outre *aphrodisiaque.*

BETTE ou **POIRÉE BLANCHE** (*Betta alba*, L.). Plante potagère, qu'on croit originaire des lieux maritimes du Midi. Elle est haute de trois à quatre pieds, à tige droite et divisée à

son sommet en plusieurs rameaux. Les feuilles sont grandes, ovales et molles; il y en a deux variétés : l'une a les racines dures et cylindriques, on l'appelle poirée; l'autre les a grosses et charnues, c'est la betterave. La poirée a trois autres variétés : la blanche, dont les feuilles sont d'un vert blanchâtre; celle à cardes, dont les feuilles sont d'un blanc jaunâtre, et la poirée rouge, dont les feuilles sont d'un rouge foncé. La poirée blanche est rafraîchissante et laxative; elle convient aux jeunes gens, aux tempéramens chauds. On la fait entrer dans plusieurs mets; elle adoucit la grande acidité de l'oseille. Cependant tous les estomacs ne s'en accommodent pas. Pendant l'hiver, cette plante pousse, dans les serres, de petites feuilles qui se servent en salade. Les cardes poirées ont de grandes feuilles, dont la côte blanche est la véritable carde, qu'il ne faut cependant pas confondre avec celles du cardon d'Espagne. On a cru mal à propos que la poirée était astringente au point de constiper.

Sicla parùm nutrit, constipat et urget.

Elle est au contraire laxative.

BETTERAVE ROUGE (*Betta rubra*, L.). La racine est de couleur de sang en dedans et en dehors; les feuilles, surtout les pétioles, sont d'un rouge foncé. La plante contient une plus grande quantité de matière sucrée que toutes les autres, mais beaucoup plus d'eau que la carotte et le panais; elle est par conséquent moins nourrissante. Cette racine n'est pas rejetée des meilleures tables, quoique *Martial* ait dit que c'est une nourriture fade qu'il faut laisser au peuple. On la mange en salade; elle rafraîchit, calme et lâche le ventre. On l'accommode de différentes manières. On mêle ses feuilles avec celles de l'oseille, pour en adoucir la grande acidité. On estime ses côtes larges et blanches, qu'on nomme cardes, et qu'on mange avec plaisir. En hiver, elle pousse dans les serres de petites feuilles qui se servent en salade; on cuit la betterave au four ou sous la cendre. La jaune est plus sucrée que la rouge. On conserve cette racine dans le vinaigre après l'avoir fait cuire. Les Allemands la mangent avec le potage. Dans le Nord, on fait fermenter la betterave et l'on s'en sert comme d'un excellent préservatif du scorbut. Cet aliment convient aux jeunes gens, aux tempéramens chauds, secs et irritables; il nuit aux vieillards, aux pituiteux; il est venteux et difficile à digérer pour certains estomacs. Avant *M. Achard*, le célèbre chimiste *Margraff* avait retiré de cette racine du sucre parfait. Tout le monde sait aujourd'hui que l'on en extrait un sucre, aussi bon que celui de la canne. Dans le premier enthousiasme, on annonça qu'il ne reviendrait qu'à cinq à six sous la livre; actuellement

il lutte avec le sucre des colonies. D'après une analyse faite par *Payen*, la betterave contient les substances suivantes : de l'eau, du sucre cristallisable, de l'albumine végétale qui se coagule quand on fait bouillir le suc exprimé, de la fibrine, une matière colorante rouge et une matière colorante jaune, une substance aromatique, une huile grasse, etc. Les différentes variétés de la betterave contiennent les mêmes principes constitutifs. Selon *Berzélius*, la rouge foncée, que l'on mange en salade, doit sa couleur vive au vinaigre dans lequel on la met tremper.

BEURRE (*Butyrum* ou *Bouturon*), de *bos* ou *bous*, bœuf mâle ou femelle, comme qui dirait *fromage de vache*. Presque tout le beurre était fait autrefois avec le lait de vache.

C'est une substance grasse, onctueuse, qui se forme de la crême de lait épaissie à force d'être battue. *Avicenne* disait qu'elle était presque de la nature de l'huile d'olives.

Différens laits donnent du beurre. Le plus gras est celui qu'on fait avec le lait de brebis. Ce sont les Scythes et les Pæoniens qui le firent connaître aux Grecs. *Hippocrate* ne parle que de celui des Scythes. Les anciens Romains n'en faisaient point usage.

Il est d'un emploi habituel dans les alimens, à cause de la saveur agréable qu'il leur communique ; mais il doit être frais. Frit ou roussi, il rend la digestion laborieuse, parfois douloureuse, et produit des rapports nidoreux et brûlans. Il en est de même de l'huile, de la graisse, et, en général, de toute substance grasse. Le beurre nourrit, engraisse, lâche le ventre, excite la toux ; mais si l'on en mange trop, il émousse l'appétit et occasione des nausées. Les bilieux, les mélancoliques, les personnes sédentaires, les vieillards, ne doivent en faire usage qu'avec modération. Celui d'hiver est moins bon et plus pâle que celui du printemps et de l'été ; il prend aussi de l'âcreté lorsqu'on le garde. Le beurre frais et bien fait n'a presque pas d'odeur ; sa saveur est douce et agréable ; il se fond à une très-faible chaleur, et ne laisse évaporer aucun de ses principes au degré de l'eau bouillante.

Le beurre est naturellement sans couleur. Celui de vache est jaune en été. C'est mal à propos qu'on a attaché l'idée de la perfection à la couleur jaune ; ce qui lui en a fait donner une artificielle. Celui qui est trop ancien, salé ou non, rancit et devient aussi désagréable au goût qu'insalubre. Les beurres de brebis et de chèvres sont moins employés que celui de vache. Le lait de brebis en contient beaucoup, mais il se rancit promptement. Celui de chèvre est moins abondant; il est ferme, quoique très-blanc, et ne contient pas de matière caséeuse. On peut le conserver sans altération plus long-temps

que les autres; c'est avec ce lait qu'on fait l'excellent fromage du Mont-Dor.

Falsifications de beurre. Pour lui donner un aspect plus agréable, on le colore avec le *rocou*, le safran, le vin de chélidoine : cette dernière substance est vénéneuse. La Gazette de santé de *Francfort* fit connaître les effets dangereux du beurre coloré par les fleurs jaunes des renoncules. Le meilleur moyen serait de le colorer avec le suc de la carotte ou du souci. Pour augmenter son poids, on y a trouvé des pommes de terre, ce qu'on peut facilement reconnaître. On y a parfois ajouté du suif, de la graisse, de la craie; ce qu'on reconnaît à son craquement sous les dents.

Sa rancidité se reconnaît à l'odeur. Le beurre qui séjourne long-temps dans la crême contracte une saveur forte, c'est la portion du lait disséminé qui constitue sa rancidité. S'il a séjourné dans des vaisseaux de cuivre, il acquiert des propriétés vénéneuses; ce qu'on reconnaît en y mêlant de l'ammoniaque, qui lui donne une couleur bleue. Renfermée dans des vaisseaux de plomb, il peut contenir de l'acide de plomb, parce que l'excès de sel qu'on emploie pour augmenter son poids a une action sur ce métal. Une sophistication bien plus commune, c'est de recouvrir un beurre rance ou altéré avec des couches de bon beurre. Si les animaux ont mangé des aulx, tels que l'*allium ursinum*,L., le *teucrium scordium*, L., le beurre a une saveur désagréable.

Il y a, en Angleterre, une police très-sévère relativement à la qualité des beurres qu'on porte à Londres. Les agens de la compagnie des revendeurs les marquent trois fois différentes, selon leurs qualités, et ils en sont responsables. En outre, on les tient dans des *firkens* ou vases de bois de frêne qu'on lave chaque jour à l'eau bouillante, et qu'on garnit de sel avant de l'y mettre. M. *Appert* a donné un moyen pour la conservation du beurre.

Les Tartares le font fondre au bain-marie à une chaleur qui ne dépasse pas le quatre-vingt-deuxième degré du thermomètre centigrade, et on l'y maintient jusqu'à ce que la partie caséeuse soit rassemblée au fond du vase, et que le liquide soit transparent; on décante alors et on passe, on laisse refroidir dans un mélange de sel et de glace pilée ou dans de l'eau bien froide; on met alors ce beurre dans des vases qu'on ferme hermétiquement, et on les tient dans un lieu frais. Au bout de six mois, ce beurre est encore fort bon.

Le goût du beurre rance disparaît en le faisant fondre à un feu doux. On le verse dans l'eau froide pour le bien diviser; on le pétrit fortement en renouvelant l'eau jusqu'à ce qu'elle soit bien claire; on le remet alors sur le feu et l'on y

verse du charbon végétal en poudre, on fait bouillir et on passe à travers un linge qui retient seulement le charbon. Les agriculteurs anglais le salent et le pétrissent avec du nitre et du sucre, de chaque une partie, sur deux de sel commun; ils le mettent dans des vases épais, qu'ils ferment hermétiquement et ne s'en servent que trois semaines après. Un bon beurre est celui de *Prévalaye*, terre à deux lieues de Rennes. Il a le goût de noisette, beaucoup de fermeté, une couleur dorée et une grande propreté, ce qui dépend de la nourriture des vaches qui mangent des trèfles, sainfoin, pimprenelle, carotte, etc. Les Lapons font le beurre avec le lait de rennes; il est savoureux, moins gras que celui de vache, et d'un blanc désagréable, les femmes n'ayant d'autres instrumens pour le battre que leurs doigts.

Beurre aigri. Presque tout le monde, en Islande, fait usage du beurre aigri. Le professeur *Wadskier* cite à ce sujet la satire *Skida rima*, un des plus anciens poèmes du pays. L'auteur était Islandais, et poète du roi Sigourd-Jorsalafar, de l'Islande. Il rêva qu'il allait demander Friggia en mariage, et pria Othin d'ajouter à cette faveur qu'on lui remplît de beurre une caisse qu'il apportait avec lui. Friggia reçut ordre d'acquiescer à sa demande. Le pauvre Skidi, réveillé après ce songe, alla visiter sa caisse qu'il trouva remplie de vieux beurre aigri. Quelque plat et risible que soit ce conte, il prouve que le beurre aigri est depuis long-temps en usage en Islande. Dans ce pays, le beurre salé ne peut se conserver sans se rancir. Il en est autrement du beurre aigri : il se conserve plus de vingt ans. A l'avénement du catholicisme, il y avait de vastes maisons qui servaient de magasins pour cet objet, et dans les années de disette, on en distribuait à ceux qui en manquaient. Le beurre devient aigre au bout de six mois, et blanchit insensiblement. Le goût en est, dit-on, agréable, quand on y est habitué; on le dit même sain, surtout en hiver. Les Islandais le mangent sur du poisson sec. En général, ils font peu de cas du beurre non aigri, parce qu'il jaunit et se moisit par la fermentation qui l'enduit de fleurs lanugineuses. Les paysans préfèrent le beurre aigri à celui qui est frais ou salé. On le fait indistinctement avec du lait de brebis ou celui de vache. Le premier est plus blanc et s'aigrit plus vite. Le vieux beurre aigri perd de son aigreur et de son poids.

Beurre de bambuk. L'arbre qui produit le fruit dont on extrait la graisse végétale, et dont les Maures et les Nègres se servent dans l'alimentation, est d'une médiocre grosseur; ses feuilles sont petites, rudes, et rendent un suc huileux quand on les exprime; le fruit est de la grosseur d'une noix, rond, et recouvert d'une coque, de couleur blanche tirant sur le

rouge, et d'odeur aromatique ; le noyau est de la grosseur d'une petite muscade et contient une amande. Le beurre qu'on en extrait a la saveur du lard : les Nègres l'aiment beaucoup.

Beurre de cacao. On donne le nom de beurre aux huiles végétales lorsqu'elles sont concrètes. On extrait le beurre de l'amande du cacao, surtout de celui des îles, légèrement torréfiée et chauffée dans l'eau bouillante; la chaleur de l'eau fond cette huile, qui se sépare de l'amande et surnage à la surface du liquide. Cette huile se fige par le refroidissement. On fait refondre ce beurre et on le purifie par deux refontes successives. Il est blanc, doux et légèrement aromatique ; il se volatilise comme l'autre beurre ; il se fond entre le 40e et 50e degré du thermomètre de Réaumur : il rancit facilement. C'est lui qui rend le chocolat onctueux et doux : s'il y est en trop grande quantité, il devient indigeste et peut occasioner des nausées, des aigreurs, etc. Pour en prévenir la rancidité M. *Guibourt* le tient dans des fioles à médecine bien bouchées, et à l'abri du contact de l'air et de la lumière.

Beurre de coco. Le coco fournit aussi une substance onctueuse, grasse et concrète, qu'on a nommée beurre de coco, lequel est doux, agréable, et sert comme l'autre à l'assaisonnement de certains mets.

Beurre de galam (*Illipe butyracea*). C'est le produit d'un arbre de la famille des sapotilliers, qui croît en Afrique, appelé *shea*. Il ressemble au chêne américain. On en retire une espèce de beurre aussi savoureux que le meilleur qu'on extrait du lait animal. On peut le conserver toute l'année sans qu'il soit besoin de le saler. La récolte du fruit et la fabrication de ce produit sont un objet de commerce fort important. On compte trois espèces de ces arbres, et partout, en Afrique, aux Indes et aux Antilles, les graines donnent un beurre qui sert aux usages économiques. D'après *Vauquelin*, celui-ci paraît être l'arbre qui donne le véritable beurre. Illipe à longues feuilles (*Bassia longifolia*, L.). Illipe à larges feuilles (*Bassia latifolia*, Roybra). *Vauquelin* a fait l'analyse chimique de la graine, dans laquelle on trouve une amande consistante, de saveur astringente et de couleur rougeâtre. Il dit que, par le moyen de l'eau bouillante, on en extrait les trois quarts de leur poids, d'un produit gras, solide, de saveur douce, aromatique, ayant quelque chose du goût de la muscade et du cacao, et étant en outre d'une grande blancheur. On a fait quelques essais pour substituer les graines de l'illipe au cacao ; mais *Vauquelin* a pensé qu'il faudrait pour cela diminuer la proportion du principe astringent, dont la saveur est trop forte. Ce beurre est employé

comme condiment dans les alimens, et jouit des mêmes propriétés que le beurre animal.

Beurre de pommes de terre. Dans plusieurs cantons d'Allemagne, on prépare une espèce de beurre par le procédé suivant. On fait cuire et on râpe des pommes de terre, qu'on met dans la baratte avec une égale quantité de crême, et l'on bat ce mélange comme on fait pour le beurre ordinaire. Lorsque ce beurre est formé, on le lave et on le sale, ce qui est, dit-on, un excellent aliment pour la classe pauvre; mais il ne peut servir à l'assaisonnement, parce que les pommes de terre ne sont qu'amalgamées en apparence avec le beurre.

BEURRÉ. Poire de fort bon goût, et la plus fondante de toutes, mais dont tous les estomacs ne s'accommodent pas.

BIBBY. Espèce de palmier très-élevé, armé de piquans. Il croît dans l'Inde. Les fruits sont de la grosseur d'une noix muscade blanchâtre, qu'on fait bouillir et dont on retire une huile. On en retire aussi une liqueur qui a du rapport avec le petit-lait, mais piquante, agréable et rafraîchissante. Ce sont les Anglais qui ont nommé ce fruit *bibby*.

BIBE (*Gadus luscus*, L.) Poisson qui vit dans l'océan d'Europe. Il est long d'un pied. Sa couleur est olivâtre ou d'un jaune sale sur le dos, argentée sous le ventre. Les écailles sont grandes, la gueule est médiocrement fendue, la chair excellente et de très-facile digestion.

BICHE (*Cerva*), femelle du cerf. Elle ne porte pas de cornes; sa voix n'est pas aussi forte que celle du mâle. Sa chair est agréable et délicate lorsque l'animal est jeune et qu'il a été bien nourri, mais détestable à l'époque du rut. On peut dire en général que cet aliment ne convient qu'aux estomacs robustes, aux gens de peine, encore faut-il le mariner auparavant. La biche fut consacrée à Diane.

BIÈRE (*Cerevisia*). En France, on nomma d'abord cette boisson *cervoise*. On la fait ordinairement avec de l'orge, de l'eau, du houblon, ou avec le froment, le seigle, le maïs, etc. Mais on préfère celle qui est préparée avec l'orge. Tous les grains farineux qui contiennent le principe mucoso-sucré sont propres à sa fabrication, en leur faisant subir au préalable une préparation, qui favorise le développement de ce principe, indispensable à l'espèce de fermentation de laquelle résulte une liqueur vineuse. En Tartarie, on y emploie le millet, dans les Indes orientales le riz, en Afrique l'*holcus spicatus*, en Amérique le maïs et aussi le bouleau et le sycomore. On ne se sert point de l'ivraie à cause de son principe vireux et enivrant, qui ne paraît pas se détruire par la fermentation; aussi les premières ordonnances de police sur les brasseries défendent de se servir de grains mêlés d'ivraie.

Plusieurs racines, telles que la réglisse, la patate, la pomme de terre, le chiendent, peuvent servir à faire une espèce de bière. Il en est de même des branches ou rameaux de plusieurs arbres résineux, tels que le bouleau, le pin, le sapin, etc. L'histoire des différentes bières serait immense, cette boisson étant infiniment plus répandue que le vin et fabriquée dans tout l'univers. Il faut savoir que la bière est le produit de la fermentation de l'orge qu'on a fait germer pour y développer un principe sucré, et torréfier, afin de lui donner de l'amertume et de la couleur; parfois on mêle à l'orge du seigle, du froment et même de l'avoine; enfin, pour en augmenter l'amertume, on y emploie le houblon, qui la rend aussi aromatique. La meilleure bière est claire, blanche ou pâle, d'un goût piquant, agréable et pétillant quand on la verse dans le verre. Elle ne doit être ni trop nouvelle ni trop ancienne. Plus on la fait bouillir, plus elle est susceptible de se conserver. Le houblon, par son amertume, l'empêche de s'aigrir et la rend aussi plus savoureuse.

M. Blanche, brasseur de Paris, préparait, d'après les procédés de Charles Louis Cadet, une qualité de bière dans laquelle il faisait entrer le quinqnina en place de houblon. Il y a deux sortes de bière, la blanche et la rouge : celle-ci est plus chargée de houblon. Lorsqu'elle a été préparée avec beaucoup de grain, on lui donne le nom de double bière. Ses qualités varient d'après le grain qu'on y a employé, le malt et la fermentation. Elle est plus nourrissante si on la fait avec le froment; mais elle échauffe, produit des viscosités, cause de la difficulté de respirer, des obstructions et des embarras dans les reins. On a observé que quelques personnes qui n'ont pas l'habitude de la bière sont prises d'un écoulement blennorrhoïque, à la vérité sans danger, et dont le remède est l'eau froide à laquelle on met un peu d'eau-de-vie.

En Pologne, on prépare la bière avec de l'avoine, ce qui la rend échauffante et resserre le ventre. Le *mumme de Brunswick*, qu'on envoie aux Indes orientales, est une liqueur brune, de consistance sirupeuse, de saveur douce. On la fait avec la drèche de froment, de l'avoine, de la farine de fèves, des œufs frais, des sommités de sapin, du thym et autres plantes aromatiques, qui la rendent tonique. La petite bière désaltère, excite légèrement les organes de la digestion et pousse aux urines. L'acide carbonique qui s'en dégage par la fermentation asphyxie ceux qui sont plongés dans son atmosphère. Pour que la liqueur soit bonne, il faut que la fermentation ait été complète, convenablement cuite, qu'elle soit claire, sans flocons ni sédimens, qu'elle ne soit ni acide

ni fade, mais spiritueuse sans être assoupissante. D'après Berzélius, les liqueurs préparées avec le malt et le houblon contiennent, outre l'eau et le houblon, de la lupuline, de la gomme d'amidon, du sucre et du gluten. Si, pendant quelques jours on laisse la bière dans des bouteilles bien bouchées et couchées, elle contient de l'acide carbonique; l'écume ne doit pas disparaître trop vite; elle doit être fine et blanche comme le lait.

La bonne eau est indispensable pour faire de la bonne bière. Il est dangereux de la laisser refroidir dans des vaisseaux de cuivre, parce que l'ébullition fait dissoudre des particules de ce métal. Pour le reconnaître, il faut verser dans la liqueur de l'ammoniaque, qui lui donne une couleur vert-bleuâtre. On doit conserver la bière dans des caves sèches, aérées, et dans des tonneaux bien nétoyés. Les brasseurs la rendent enivrante par le *ledum palustre*, *lède* ou *romarin sauvage*, qui est narcotique. On ne possède pas encore un moyen certain pour s'assurer de cette fraude. Des expériences galvaniques ont donné quelque espoir de reconnaître l'action de différens poisons sur l'excitation plus ou moins forte des nerfs. (*Disger, Geissen*, 1801.)

Lorsque la bière est aigre, les brasseurs y ajoutent de la chaux, de la magnésie, pour en corriger l'acidité. Une bière aigre donne lieu à la difficulté d'uriner; elle contient des sels dangereux. On découvre la chaux et la magnésie en y versant une dissolution de potasse carbonatée, qui forme un précipité blanc sale, lequel est du carbonate de chaux ou de magnésie. Certains fabricans préparent la bière avec du buis mêlé à très-peu de houblon. Les propriétés âcres et purgatives de cette liqueur doivent faire un devoir à la police de surveiller cette fraude dangereuse. Les cabaretiers y ajoutent parfois du sel pour augmenter la soif des consommateurs. On découvre le sel par le nitrate d'argent, qui précipite un muriate d'argent insoluble dans l'eau, ainsi que dans l'acide nitrique, et qui noircit au soleil. A Augsbourg et dans ses environs, les brasseurs mettent dans un tonneau nn sachet de racine fendue et sèche de la plante que les Allemands appellent *glum*, en français *benoite*, *galiot* ou *récise*, et en latin *caryophillata lutea*, pour donner à la liqueur une saveur agréable et l'empêcher de s'aigrir. La clarification de la bière par la colle de poisson, par les pieds de veau, lui donne une tendance à devenir visqueuse et à se putréfier. Un chimiste allemand porta son attention sur les brasseries de plusieurs provinces d'Angleterre, et trouva que la bière contenait de l'opium, ce qui selon lui rend cette boisson capable de produire la mélancolie et porte même au suicide.

Buvons la bière comme nos ancêtres, ajoute-t-il, sans sophistication.

Cette boisson ne convient pas à tous les tempéramens. Lorsqu'elle convient, elle engraisse, calme et rafraîchit. En général, les petites et bonnes bières sont une boisson saine, qui calme la soif et la chaleur, et relâche le canal intestinal. *Sydenham* en conseillait l'usage dans les fièvres éruptives. *Thomas Bartholin* dit que *Abraham Cyprianus*, qui avait opéré quatre cents personnes de la taille, n'en avait pas trouvé une seule qui fût adonnée à la bière, mais bien au vin. Les bières de Bruxelles portent à la tête et sont peu nourrissantes.

Le *faro*, par son odeur et sa saveur piquante et alcoolique, se rapproche uu peu de certains vieux cidres ou poirés. Les bières fortes occasionent des vertiges, enivrent et sont indigestes. L'ivresse qu'elles causent dure plus que celle des liqueurs alcooliques. Par la distillation on retire de la bière une espèce d'eau-de-vie et de vinaigre. C'est M. *Rast* qui fit connaître les propriétés du *ptiléa à fruit d'orme* pour remplacer le houblon. (*Bull. de pharm.*, 1814.)

Bière d'hougarde. Boisson qui est en Flandres l'objet d'une grande consommation, parce qu'elle est également recherchée des gens du pays et des étrangers. Cette bière mousse plus que le champagne ; elle est assez épaisse, blanche comme du lait, d'une mousse fraîche, pétillante et savoureuse, du goût le plus agréable ; elle est surtout en usage hors des repas. Elle se sert également au dessert, et principalement avec les huîtres. C'est le vin blanc du pays avec lequel on assaisonne ces coquillages. Elle nourrit et rafraîchit.

BIGARADE (*Citrus bigaradia*). Fruit d'un citronnier dont la tige s'élève plus que celle du cédratier et du limonier. Les feuilles sont ovales, lancéolées, beaucoup plus longues que larges, d'un vert gai ; les fleurs sont blanches et très-odorantes. Le fruit est globuleux, son écorce de couleur jaune-rougeâtre. Il a trop d'amertume pour pouvoir être mangé cru. On en fait des confitures agréables. Le suc sert à assaisonner les alimens. Il y a plusieurs variétés de bigarier, celui à fleur double et semi-double. Le fruit est parfois monstrueux et en renferme un second dans l'intérieur. Il y en a de violets, d'autres rayés de violet et de jaune qui deviennent ensuite presque noirs.

BIGARADIER DE LA CHINE. Ce fruit est acide et amer ; il n'est pas plus gros qu'un petit abricot. On le cueille encore vert pour le confire ; il est alors d'un goût excellent et stomachique.

BIGARREAU ou GUIGNE (*Prunus cerasus*). Fruit à noyau,

rouge et blanc, de la forme des cerises, plus ferme, plus gros et de meilleur goût. Il est sujet aux vers. On ne doit en manger qu'avec modération, parce que la peau étant plus dure que celle des autres cerises, la rend plus pesante sur l'estomac.

BILIMBING (*Averrhoa bilimbi*, L.). Fruit de l'Inde et notamment de Java; il est ovale, de la grosseur du doigt et tellement aigre, qu'on ne peut le manger seul. On le met par tranches dans les soupes ou bien on en fait avec le suc et du sucre un sirop rafraîchissant, très-utile en été pour calmer la soif.

BINNY (le) (*Barbus binny*). Poisson très-commun dans le Nil, soit au dessus, soit au dessous du Caire. Belon l'a nommé *barbeau* du Nil; il en a vu à Memphis qui pesaient vingt livres. La chair en est assez délicate.

BISCOTIN. Espèce de pâtisserie faite avec la fleur de farine, le sucre, l'eau de fleur d'oranger, etc. Les meilleurs se font à Aix, département des Bouches-du-Rhône.

BISCUIT (*Panis dulciarius*). **BISCOTI**. On fait différentes variétés de biscuits qu'il serait trop long et superflu d'énumérer. Il suffit de savoir qu'on les prépare avec de la farine, de la fécule, du sucre, des œufs et des aromates. Les biscuits à la crême sont moins légers que les autres; ceux qui sont mal cuits et qui ont beaucoup de mie sont spongieux et indigestes.

Biscuit de mer (*Biscoctus*). Galette. Espèce de pain fort ancien que les Grecs appelèrent *panis nauticus*, selon *Pline*, et qui servait à la nourriture des soldats, mais plus particulièrement à celle des marins. On le fait avec la farine de froment; on le met d'abord dans un four peu chauffé pendant une heure, puis on l'y met une seconde fois. Pour le conserver, il faut le faire sécher et l'exposer à l'air. L'aplatissement de ces galettes et les piqûres qu'on y fait ont pour but de favoriser l'évaporation de l'eau qu'elles contiennent, de rendre toutes leurs parties accessibles à l'action du feu et d'empêcher leur boursouflement. On doit aussi les placer dans des étuves et les y laisser un mois ou six semaines, pour leur enlever toute l'humidité qu'elles contiennent : c'est ce qu' on nomme ressuage. Pour être bon, ce biscuit doit être bien cuit dans toute son épaisseur, sans être brûlé, le grain doit en être fin et serré, sa cassure nette et brillante; il doit tremper et se gonfler dans l'eau, sans s'émietter. Celui des Anglais ressemble au pain azyme. Celui des Hollandais et des Russes n'est fait qu'avec la farine de seigle; il est par conséquent moins nutritif. Quelques précautions qu'on prenne, il est bien difficile de le garantir de la moisissure et des insectes. Alors il devient

malsain et prédispose à la dysenterie. *Lind* veut qu'avant de le manger on le trempe dans le vinaigre pour en détruire les vers. *Franklin* proposa de faire doubler les tonneaux en étain pour conserver la farine ainsi que le biscuit, et le capitaine *King*, qui ramena en Angleterre les vaisseaux du capitaine *Cook*, assura que cet essai avait parfaitement réussi. Plus le climat est froid et sec, moins ce biscuit est sujet à s'altérer.

BISET (*Palumbus*, *palumbes*, Virg.). Pigeon sauvage, de couleur bise, plus petit que le ramier. Le bec, ainsi que les pieds, sont rouges. Cet oiseau est de passage. Sa chair est noire et non de facile digestion : aussi les personnes sédentaires et les estomacs délicats doivent-ils s'en abstenir ou n'en pas trop manger.

BISHOP. On appelle ainsi l'infusion du suc d'orange et de sucre dans un vin léger, boisson fort en usage en Allemagne. Les Anglais en boivent même en mangeant. Un Allemand a dit de ce mélange que quand on le faisait avec du vin de Bordeaux ou de Bourgogne, c'était une liqueur d'évêque; que si l'on y employait du vin vieux du Rhin, elle était digne des cardinaux, et que si on y mettait du vin de Tokai, elle était digne du pape. Au reste, elle est cordiale et restaurante.

BISQUE. On appelle ainsi un potage en ragoût avec des purées ou des écrevisses, des champignons et des jus de viandes, telles que poulardes, cailles, etc. On en fait aussi en maigre avec du poisson. C'est un aliment nourrissant, qui ne convient cependant pas à tous les estomacs.

BISTORTE (*Bistorta alpina*, *nudia et minor*). S'il y a une racine qui n'ait pas l'apparence farineuse, c'est sans contredit celle de la bistorte. *Gmelin* rapporte que les Samoïèdes la mangent au lieu de pain. On la dit très-nourrissante et fort commune dans le Nord, ainsi que sur le sommet de nos plus hautes montagnes. *Haller*, dans ses opuscules, parle d'une plus petite bistorte qui pourrait, dans la disette, servir à l'alimentation.

BIZARRERIES. On donne ce nom à un oranger dont les fruits sont composés de plusieurs espèces d'oranges distinctes l'une de l'autre. MM. *Risso* et *Poiteau*, dans leur histoire naturelle des orangers, ont reconnu quatre sortes de bizarreries ayant pour base : la première, la bigarrade; la seconde, l'orange double; la troisième, la lime; la quatrième, le cédrat. Le genre oranger est le seul sur lequel on ait remarqué ce phénomène. Sous la minorité de Louis XV, Lapipe, jardinier du duc d'Orléans, réunit à Paris une nombreuse collection d'orangers, dans laquelle se trouvaient des bizarreries à deux, trois, quatre et même cinq sortes de fruits. La découverte

de la bizarrerie est due au hasard. Selon M. *Gallesio*, un jardinier de Florence l'aurait obtenue de semis en 1644. Mais cet homme ayant d'abord fait mystère d'un arbre qui paraissait si extraordinire, beaucoup de personnes crurent qu'elle était due à l'industrie du jardinier ; quoi qu'il en soit, la bizarrerie a été multipliée au moyen de la greffe ; elle est actuellement assez répandue en Italie. M. Robert de Toulon la cultive aussi à Hières.

BLANQUETTE. Il y a une poire qui porte ce nom, et qui jouit des propriétés des autres poires.

BLANQUETTE. Espèce de vin blanc qu'on prépare dans le Languedoc et qui est fort délicat. La blanquette de Limoux à le plus de réputation, et convient à beaucoup d'estomacs.

BLÉ SARRASIN, BLÉ NOIR (*Polygonum sagopyrum*, L.). Plante de la famille des persicaires, originaire de l'Asie. Sa racine a plusieurs fibres capillaires, la tige est simple et haute, sans queue au sommet, le grain est allongé, triangulaire, noirâtre, la farine très-blanche et insipide. Les matières sucrées ne sont pas propres à donner à la fécule la propriété de lever et de faire du pain ; aussi le sarrasin, l'avoine, les haricots, les pois, les gesses, la vesce ne font pas un pain digne de ce nom. Un des effets les plus constans des substances sucrées mêlées aux fécules, c'est de fermenter dans les premières voies et d'y produire des aigreurs et des flatuosités ; mais ces farines, mêlées au froment, en rendent le pain plus savoureux, quoique plus venteux ; aussi le pain ne convient-il qu'aux gens de la campagne, quoique *Parmentier* assure que la bouillie faite avec cette farine soit saine et de facile digestion. Ce pain nourrit moins que celui de froment, d'orge et de seigle, mais plus que celui où entre le millet et le panis. *Pierre Pavius*, médecin d'Amsterdam et *S. Paulé* recommandaient beaucoup la bouillie de sarrasin aux vieillards et à ceux dont le ventre était resserré. M. *Zenneck* a fait l'analyse de ce grain, qui lui a donné de l'amidon, du gluten, du ligneux, peu d'albumine, de l'extractif, de la gomme et du sucre.

BLENNIOIDE (*Gadus blennioides*, L.). Ce poisson ressemble beaucoup au merlan, il est long d'un pied. On le trouve dans la mer Méditerranée. A Nice on le confond avec le capélan. Sa chair est peu estimée.

BLÈTE. ÉPINARD FRAISE. ARROCHE MURE (*Blitum capitatum*). Cette plante se trouve dans les endroits cultivés ; elle est annuelle ; les baies sont d'un beau rouge lorsqu'elles sont parfaitement mûres. Macérées dans le vin blanc, elles lui communiquent une belle couleur rouge, ainsi qu'une odeur et une saveur semblables à celles de la fraise. Ce fruit est rafraîchissant.

BLETTE (*Blitum*). Plante dont il y a deux espèces, la rouge et la blanche. La première a ses feuilles comme celles de la poirée ; la seconde, qui est rouge foncé, n'en diffère que par la couleur et la petitesse des feuilles. Ces plantes sont rafraîchissantes ; on les fait entrer dans l'alimentation, surtout dans les pays méridionaux.

BLUET. Arbuste de la Louisiane, dont les fruits sont blancs et de la forme de la groseille ; ils sont détachés et non en grappes. Leur saveur est plus sucrée que celle de la groseille. Dans le pays on en prépare une liqueur ou boisson agréable et rafraîchissante.

BOA, BOBOA, BOASBAS. Dans les Philippines on donne ces noms à un arbre très-connu en Chine sous celui de *Long-yen* ou *long-ams ;* il produit un fruit très-estimé dans le pays.

BOABAB DIGITÉ (*Adansonia digitata*, L.). Arbre remarquable par la grosseur du tronc. Son fruit est connu des Français qui habitent le Sénégal sous le nom de pain de singe, et des naturels sous celui de *bocci*. C'est une capsule ovoïde dont toutes les parties sont abondantes en mucilage. Les Nègres réduisent les feuilles en poudre et les mêlent à leurs alimens. La pulpe du fruit est aigrelette et agréable ; on en exprime le suc, qui, mêlé au sucre, forme une boisson très-rafraîchissante.

BOEUF (*Bos*). Sans le bœuf, dit *Buffon*, on aurait beaucoup de peine à vivre ; la terre demeurerait inculte, les champs et même les jardins seraient secs et stériles. Il est le domestique de la ferme, le soutien du ménage champêtre ; il fait toute la force de l'agriculture, etc. ; aussi les anciens regardaient-ils comme un crime de se nourrir de sa chair. *Pline* rapporte qu'un citoyen fut banni pour avoir tué un bœuf. *Valère Maxime* dit la même chose. Les Grecs modernes n'en mangaient point par respect pour l'*animal laboureur*. Dans les villages brames, celui qui mange de sa chair est regardé comme infâme. Les Égyptiens consultaient le bœuf *Apis* comme un oracle. C'est peut-être par un reste de cette vénération qu'à Paris on promène chaque année le bœuf gras. Cet animal change de nom d'après son âge ; il est d'abord veau, après bouvillon, puis taureau et enfin bœuf. Il y en a de plusieurs espèces, de plusieurs grandeurs et grosseurs. Ceux d'Egypte sont plus gros que ceux de la Grèce. Lors de la découverte de l'Amérique, on n'y trouva pas le bœuf ; mais, importé par les Espagnols, il s'y multiplia considérablement. Sa viande ou sa chair est celle qu'on emploie le plus généralement ; elle nourrit bien et la digestion s'en fait facilement lorsqu'elle est de bonne qualité. Elle n'est cependant pas bonne dans tous les pays ; elle diffère aussi d'a-

près les pâturages. La chair est excellente quand l'animal est jeune, gras, etc. Elle convient en général à tout le monde, mais plus encore à ceux qui ont un bon estomac, qui font de l'exercice et qui ont besoin d'être bien nourris. Les personnes sédentaires, les convalescens, ceux qui ont l'estomac faible, doivent n'en faire usage qu'après avoir consulté leurs forces. On mange cette viande bouillie, rôtie, en daube, en beefteack. La matière graisseuse est souvent interposée dans les chairs ; elle s'amasse dans les interstices des fibres musculaires, qu'elle amollit et qu'elle rend plus souples, plus faciles à diviser et à être digérées. La graisse de bœuf paraît être amalgamée avec la substance gélatineuse, ce qui fait que le bouillon ne peut jamais être réduit en extrait sec. L'union de la gelée à la graisse donne à la viande une légèreté et une mollesse qui produisent l'effet qu'on nomme dans le bœuf bouilli *pièce tremblante*. Ces parties se divisent facilement sous l'instrument et dans la bouche. Les muscles *fessiers* du bœuf qui sont pénétrés de graisse, les muscles *psoas* qui en sont environnés et qui forment le tendre de l'aloyau en sont la preuve ; mais si la graisse y est trop abondante et moins intimement unie à la gélatine, elle pèse sur certains estomacs, occasione des renvois brûlans qu'on confond souvent avec les aigreurs. Les animaux qui font beaucoup d'exercice et qui sont entiers n'ont pas cet excès de graisse. Les meilleurs bœufs sont ceux du Cotentin, de la Normandie et de l'Auvergne ; la chair de bœuf était la nourriture ordinaire des athlètes ; les héros d'*Homère* s'en nourrissaient. Les bœufs les mieux nourris fournissent beaucoup de suif. Pour que leur viande soit parfaite, il faut que ces animaux aient été châtrés de bonne heure par l'ablation des testicules et non par le bistournage ; ils doivent être engraissés à six ou sept ans dans un bon pâturage. La chair de celui qu'on a engraissé par l'herbe ne se conserve pas aussi long-temps que celle du bœuf engraissé par les grains. Ceux qui les achètent savent distinguer s'ils ont été engraissés à l'herbe ou au suc, s'ils ont vécu à l'air ou dans les étables, ainsi que les pays où ils sont nés. Les bœufs normands ont la taille haute, et pèsent jusqu'à douze cents livres et plus. Le meilleur bœuf normand pour la chair est le Cotentin. En Irlande, en Angleterre, en Hollande, ainsi que dans le Nord, on sale, on fume cette viande pour l'usage de la marine surtout.

Boeuf d'Ispahan. Celui-ci diffère du nôtre en ce qu'il porte une grosse bosse entre les épaules, sa chair est malsaine, il n'y a que les pauvres qui en mangent en hiver, mais jamais lorsqu'il fait chaud.

Boeuf musqué. Cet animal a les cornes étroitement unies à leur base, longues de deux pieds, et autant de contour : elles pèsent jusqu'à soixante livres. Le poil est d'un rouge foncé, d'une grande finesse, traînant presque jusqu'à terre. Aussi l'animal paraît-il informe, sans distinction de tête ni de queue. Ses jambes et sa queue sont très-courtes; il n'est pas aussi haut qu'un cerf. Sa longueur est d'environ six pieds. Il habite la côte occidentale de la baie d'Hudson, vit par troupes, se plaît dans les montagnes nues, il est léger à la course malgré son énorme volume. Sa chair a une odeur forte de musc, son cœur en est tellement imprégné qu'il est impossible d'en manger; cependant les Indiens le chassent pour en avoir la chair et la peau; la première a été fort utile à des équipages qui souffraient de la disette des provisions fraîches. On a trouvé des têtes de bœuf musqué en Sibérie près de l'embouchure du fleuve Oby.

Boeuf sauvage ou Bison. Il n'est qu'une variété dans l'espèce. On le trouve en Asie, en Afrique et en Amérique. Il est de la taille de nos plus gros bœufs, quoiqu'il paraisse la surpasser à cause de sa laine longue, très-frisée, très-fine et très-épaisse; sa couleur est marron, ainsi que ses crins, qui sont aussi frisés, et tellement longs, que le plus souvent le toupet qui est entre les cornes de l'animal tombe sur ses yeux et l'empêche de voir. Ce bœuf a l'ouïe et l'odorat très-fins; il porte une bosse sur le dos, qui est une excroissance de chair tendre; ses cornes sont grosses, courtes et noires; ses sabots sont noirs. Les vaches de cette espèce ont les tétines en dedans. Dans le Canada, on l'appelle bœuf *illinois*. Dans la Louisiane, c'est la viande principale des habitans : le meilleur morceau, le plus délicat, est la bosse. On ne tue guère que les vaches, parce que la chair des mâles sent le bouquin.

Bodian (*Bodianus*). Il y a plusieurs variétés de ce poisson, toutes étrangères à nos pays : leur chair est exquise.

Bogue (*Sparus boops*, L.); ce qui veut dire cuir de bœuf. Ce poisson abonde sur les côtes méridionales, près du rivage. Son corps, assez rond, long d'un pied, devient très-gros. Sa chair est agréable, de bon goût, nourrit bien et se digère facilement. On en mange beaucoup en Italie. *Athénée* prétend que ce poisson fut dédié à Mercure, parce que, dit-il, *il ha voix*.

Bois citron ou **Bois de rose** (*Arbor ligno citrino rosam spirante*, Bar.). On trouve à Caïenne un bel arbre appelé *bois jaune;* il est de couleur citron, ayant une petite odeur de rose; ses feuilles ont l'odeur de la citronnelle;

bouillies avec le bois de crabe, elles forment une boisson très-agréable.

BOIS DE CRABE ou **CANNELLE GIROFLÉE** (*Myrtus arborea cariophylli odore*, Bar.). Arbrisseau de Caïenne, dont le bois est aromatique. Bouilli avec les feuilles du bois de citron, il donne une boisson fort agréable.

BOISSON (*Potus*). On désigne sous ce nom toute liqueur introduite dans l'estomac pour favoriser la dissolution des alimens solides et réparer les pertes que nous faisons continuellement, pour exciter les organes qui servent à la digestion, ou enfin pour étancher la soif. Il y en a d'échauffantes, d'excitantes, de toniques, etc. *Pline*, pensant au nombre infini de boissons qui ont été inventées, se récrie sur le ridicule de l'homme qui se donne des peines inutiles et souvent dangereuses, pour les préparer, tandis que la nature lui en fournit une qui suffit à tous les animaux, aux plus forts comme aux plus vigoureux; mais l'homme recherche avec avidité celles qui, en portant le trouble dans les sens, charment la vie par de douces illusions. C'est avec raison que Mahomet et Zoroastre défendirent ces sortes de boissons dans l'Orient. *Odin*, ancien législateur du Nord, semblait au contraire les recommander. Les Ostiaques et les Moscovites préparent une espèce de bière avec les champignons vénéneux (fausse oronge), laquelle plonge dans une ivresse qui dure pendant trois jours. Il ne sera ici question que des boissons qui étanchent la soif ou qui servent à la dissolution des alimens. C'est par la soif que la nature fait sentir le besoin de la boisson. L'eau est la plus naturelle, la plus appropriée à la constitution de l'homme. Il y a cependant des boissons qui étanchent mieux la soif que l'eau; telles sont celles qu'on acidule avec le suc des fruits acides, le vinaigre, l'acide tartarique, oxalique, citrique, carbonique, etc., les vins acidules légers, les vins blancs mousseux, le cidre, le poiré, la petite bière mousseuse, l'eau mêlée d'un peu de vin rouge ou d'alcool.

L'usage de ces moyens est en effet très-utile lorsqu'il y a inconvénient à trop boire. La quantité de boisson à prendre pendant les repas dépend de ce que les alimens dont on se nourrit sont plus ou moins secs, que la bouche contient plus ou moins de salive, et que ce qu'on mange forme une masse plus ou moins tenace, salée ou épicée. La boisson doit aussi être prise, en plus ou moins grande quantité, selon les tempéramens, et lorsque la chaleur naturelle est plus ou moins grande, ou que les évacuations sont plus ou moins sèches et dures. La proportion des boissons doit aussi suivre les saisons et l'état de l'atmosphère. Leur abus

produit le relâchement de l'estomac et la précipitation des alimens avant qu'ils ne soient digérés. Même observation à l'égard des boissons chaudes. Les nerfs se trouvent alors à nu, ce qui fait éprouver, après le repas, de vives douleurs, des coliques et une irritation qui fait le malheur de tant de gens. L'abus du thé est dans le cas de faire le plus grand mal. Toute boisson qui contient un principe nutritif est alimentaire, passe facilement et promptement; elle convient aux convalescens. Celles que l'on prend en mangeant, pour aider à la digestion des alimens, peuvent être considérées comme des assaisonnemens; tels sont les vins sucrés, acidules et généreux, la bière forte, les boissons glacées, etc. : elles sont utiles aux personnes dont l'estomac est faible, lors surtout que l'alimentation est forte. (*Voir* les différentes espèces de boissons dont il est question dans cet ouvrage.)

Dans plusieurs pays on appelle boisson de l'eau passée sur le râpé ou sur le marc d'une vendange. Sur les vaisseaux on donne ce nom à une grande quantité d'eau à laquelle on ajoute une partie de vinaigre.

BOLET (*Boletus*). Genre de la famille des champignons, dont le caractère est d'avoir un chapeau conique, et dont la surface inférieure est garnie de pores ou de tubes arrondis, tantôt collés, tantôt fortement adhérens à la chair.

Bolet trompeur. Paulet a décrit ce petit agaric que l'on trouve dans les bois des environs de Paris et dans la forêt de Sénart. Il est roussâtre, à feuillet blanc; on en a fait l'expérience sur un chien, et on a été convaincu qu'il était malfaisant, quoique rien en lui n'annonce des qualités suspectes.

Bolet miellin-langons. Oreille d'homme (*Boletus juglandis*). Ce bolet répand une odeur forte lorsqu'il commence à se corrompre; il serait même dangereux de le tenir dans une chambre où l'on coucherait. Il croît surtout sur le noyer, ainsi que son nom latin l'indique. M. *Braconnot* en a extrait de l'acide fungique, de l'osmazome, de l'adypocire et une très-grande quantité de phosphate de potasse.

Bolet très-rameux (*Boletus ramosissimus*). Ce champignon connu des anciens est fort extraordinaire. Il pèse parfois soixante livres. Il croît plus particulièrement en Hongrie. *Paulet* en a trouvé un dans les bois d'Ormesson qui était du poids de vingt-sept livres. Il l'a aussi vu à Fontainebleau au pied des chênes. A Troyes on le vend sous le nom de tripe de chêne. Il est fort suspect.

Bolet ceps. Gyrole (*Boletus edulis*). On l'emploie souvent comme aliment, et surtout en assaisonnement; il est fort commun dans la forêt de Fontainebleau; on le trouve aussi aux Brottaux près de Lyon.

Bolet bronzé (*Boletus æreus*). On le voit dans les bois au commencement de l'automne. On le connaît aussi sous le nom de Ceps noir.

Bolet orangé (*Boletus aurantiacus*). Il croît sur la terre dans les bois. On le mange lorsqu'il est jeune. On le nomme vulgairement *gyrole rouge; roussile.*

Bolet de mélèse. Cet agaric est purgatif, et parfois il excite le vomissement. Les paysans suisses s'en servent pour purger les vaches. Ses caractères sont d'être conique, souple, mollet, doux, inégal. Ses pores sont très-fins; sa couleur d'un jaune d'ocre. M. *Bouillon-Lagrange*, qui l'a examiné, s'est assuré qu'il contient de la résine, de l'acide benzoïque et quelques sels.

Bolet de saule (*Boletus suaveolens*). Il vit dans les vieux troncs des saules; il exhale une odeur de violette très-agréable. *Linné* dit que les dames lapones en portent soigneusement pour cette raison, et qu'on en met dans les vêtemens pour les préserver des vers.

Bolet hidne (*Hydnum repandum*). Les paysans le reconnaissent à sa couleur jaune. Ils le nomment *régoche;* ils le font cuire sur le gril pour le manger avec du beurre, du poivre, etc. On le trouve, dit-on, dans le parc de Versailles sous les châtaigniers, près la porte du Parc-aux-Cerfs. M. *Braconnot* en a fait l'analyse; il y a trouvé de la fungine, du sucre de champignon, un principe âcre, etc.

Bolet des cerisiers (*Boletus versicolor*, L.). On le trouve sur les troncs d'arbres pourris, à l'ombre. Il serait inutile de décrire un plus grand nombre de bolets, puisque leurs propriétés ne diffèrent pas de celles des champignons. *Voir* ce mot.

Bolty (*Labrus niloticus*, L.). Poisson du petit nombre de ceux qui vivent dans le Nil. Sa chair passe pour être délicate et de facile digestion.

Bonbons (*Cupedia*). Mot générique pour tout ce qu'on nomme sucreries. Ils sont surtout nuisibles aux enfans, en ce qu'ils les dégoûtent du pain, du lait, de la panade et autres alimens simples qui leur conviennent. On a vu des bonbons colorés avec du *chromate de plomb*, préparation qui peut occasioner la colique des peintres ou saturnine. M. *Henry* a vu un confiseur qui, par ignorance à la vérité, les colorait avec la matière du vert de *Schéele* ou de *Schweinfurt*, substance qui est un poison redoutable, puisque c'est de l'arsénite de cuivre. On a peint en rouge les pralines avec du vermillon ou du cinabre en poudre, substances malfaisantes. La police ne devrait-elle pas astreindre les confiseurs et les distillateurs à l'inspection des chimistes, pour prévenir les accidens qui ré-

sultent de ces préparations vénéneuses ou malfaisantes, sous l'apparence d'un goût fort agréable? (*Journal de pharmacie.*)

BON-CHRÉTIEN. Grosse poire que tout le monde connaît. Il y en a qui sont bonnes à manger en été, d'autres en hiver. Cette poire est peu juteuse : beaucoup d'estomacs ne la digèrent que difficilement crue. On doit la faire cuire et la sucrer.

BON-HENRY. ÉPINARD SAUVAGE. (*Chenopodium bonus Henricus*, L.). Plante potagère qui s'élève à la hauteur d'un pied. Les feuilles ressemblent à celles des épinards. Elle croît dans les lieux incultes, rudes et contre les murailles. On en mange les feuilles comme les épinards, dont elles ont à peu près les propriétés, et les jeunes tiges en manière d'asperges, qu'on assaisonne avec du beurre ou de l'huile et du sel. Cette plante ne nourrit pas beaucoup, mais tient le ventre libre.

BONITE (*Scomber pelamis*, L.). Poisson de mer que quelques navigateurs ont nommé *Germon.* Il ressemble au thon, i lse nourrit de poissons et d'algues; on le trouve dans la mer Méditerranée où il devient très-gros. *Godcheu de Réville* a remarqué de la phosphorescence sur des troupes de bonites. Sa chair est plus délicate que celle du thon, mais non de plus facile digestion. Les Romains la salaient; ils lui donnaient alors le nom de *cybia*, de *mélondrya* ou d'*elacatena*, selon le pays où elle était salée; on estimait surtout celle qui venait de Cadix et de Sardaigne. Quoique les bonites des mers d'Amérique et d'Europe soient un bon aliment, la chair de ceux qu'on pêche dans les mers d'Angola est un poison. Les Nègres de la côte d'Or mettent le bonite au nombre de leurs dieux ou fétiches.

BONITOL (*Thymnus mediterraneus*). Poisson qui ressemble au maquereau, moins gros que le thon; il remonte les rivières en été. Sa chair est d'un excellent goût et de facile digestion.

BORA. Poisson du Japon ressemblant au brochet; la chair est blanche et délicieuse; on la marine, on la fume comme on fait des brochets à Brême. Les Hollandais et les Chinois en transportent dans toutes les parties de l'empire. Les Japonais font très-peu de cas des autres poissons marinés. Le bora se pêche surtout à *Jedo.*

BORDELIÈRE (*Cyprinus ballerus*, L.) Poisson de lac et de rivière, ressemblant beaucoup à la brême, il est surtout fort commun dans les lacs en Suède et en Savoie. On le trouve toujours au bord de l'eau, ce qui lui a fait donner le nom de bordelière. Sa chair, du goût de celle de la carpe, est de facile digestion, lors surtout que ce poisson a séjourné quelque temps dans les rivières. Celui qui vit dans les eaux fangeuses

est dur, de mauvais goût, et par conséquent se digère difficilement.

BORQUIEN. Poisson qui suit les vaisseaux traversant l'Océan atlantique boréal. Il saisit avec avidité les substances nutritives qu'on jette dans la mer. Les Anglais n'en aiment pas la chair; les Français, au contraire, la recherchent.

BOSANS. Boisson qu'on fait avec une décoction de millet.

BOSSU. Poisson qui vit dans les mers de l'Inde. Il est mal conformé, vit d'herbes marines et de petits insectes qu'il trouve sur les eaux. Sa chair, quoique fort huileuse et de difficile digestion, est très-estimée des peuples de l'Inde.

BOUCAGE ANIS (*Pimpinella anisum*, L.). Plante des pays chauds, qui produit des semences dont l'odeur est agréable, et qui fait l'objet d'un commerce considérable. On les fait entrer dans la composition de plusieurs ratafias et de quelques pâtisseries. Les confiseurs en font des dragées; on en retire aussi une huile verdâtre de bonne odeur. Les semences sont stomachiques, facilitent la digestion, chassent les vents et adoucissent la mauvaise haleine. (*Voir* ANIS ORDINAIRE.)

BOUCAGE MAJEUR (*Pimpinella magna*). C'est surtout à Francfort qu'on cultive cette plante, dont on se sert pour colorer l'eau-de-vie et la rendre plus forte.

BOUCAGE MINEUR (*Pimpinella saxifraga*). Plante qui jouit à peu de chose près des mêmes propriétés que la précédente.

BOUCHET. Espèce d'hypocras, préparé avec l'eau, le sucre et de la cannelle, le tout bouilli ensemble. C'est une liqueur excitante, stomachique, convenant aux estomacs froids.

BOUCLIER (*Cyclopterus*, L.). Ce poisson se trouve surtout en Islande. La femelle est plus grande que le mâle, mais celui-ci a le ventre nacarat tirant quelquefois sur le gris. La chair de ce poisson nourrit bien. Les habitans en font une branche de commerce; ils la sèchent pour cela. Celle du mâle, appelé *rundemarc*, se mange fraîche, cuite sur le gril ou souvent dans un potage de petit-lait. C'est une nourriture saine et agréable. Les boucliers du Danemarck n'ont pas la chair aussi ferme ni aussi succulente que ceux qu'on pêche en Islande.

BOUDELIÈRE (*Cyprinus balerus*, L.). Poisson du genre cyprin. C'est un des meilleurs d'eau douce; sa chair nourrit et se digère facilement.

BOUDIN. C'est un composé de graisse, de sang et de panne de cochon, fortement assaisonné, dont on remplit l'intestin de cet animal. Cet aliment est fort indigeste pour les estomacs faibles et les personnes sédentaires.

BOUILLI (*Elixa caro*). On désigne sous ce nom toute

viande cuite dans l'eau au moyen d'une légère et longue ébullition, sans autre chose que du sel, des légumes ou des racines potagères. Cette viande retient alors peu de parties solubles; et en effet on n'a d'autre dessein, en faisant cuire ainsi les chairs, que d'en extraire le suc étendu dans l'eau, que l'on nomme *bouillon*. Plus le bouillon est fort, moins la viande retient de gélatine et d'osmazome, et les parties fibreuses, quoique amollies et attendries par la décoction, doivent être d'autant moins faciles à digérer, qu'elles ont été plus complétement dépouillées de leurs parties solubles. Il en résulte que le bouilli en général est un aliment qui fournit plus de parties excrémentitielles que le rôti; aussi *Brillat-Savarin*, dans sa *Physiologie du Goût*, dit que les professeurs n'en mangent jamais, parce qu'ils ont fait entendre en chaire cette vérité incontestable, que *le bouilli est de la chair moins son jus*. Enfin, la viande bouillie a moins de saveur, est moins tonique, moins nutritive et moins stomachique, c'est-à-dire qu'elle excite moins l'action des organes digestifs que la viande rôtie. Aussi ordonne-t-on les viandes bouillies, lorsqu'on veut adoucir et qu'on craint d'exciter trop de ton et de chaleur. On ne fait bouillir en général que les viandes qui ont besoin d'être fort amollies, à moins que le but principal ne soit d'en extraire seulement le bouillon, et l'on observe que dans les volailles tendres, telles que le chapon, les parties les plus tendres sont sèches et sans saveur, tandis que les plus fermes sont encore pleines de suc. Les anciens n'aimaient pas les viandes bouillies et ne faisaient presque jamais usage de potages ni de soupes.

BOUILLIE (*Pulticula*). Aliment fort usité dans l'éducation des enfans; c'est en effet celui qui lui convient le mieux, quoique peut-être la farine de froment, avec laquelle on prépare ordinairement la bouillie, soit moins propre à la nourriture de cet âge que les autres farines, qui contiennent la fécule seule; mais la précaution qu'on prend de faire sécher et roussir au four cette farine favorise la combinaison du gluten avec la partie amylacée et la rend plus soluble dans les sucs gastriques. La bouillie doit être peu épaisse et faite avec du bon lait. Cet aliment est très-nourrissant; mais il en est de celui-ci comme de beaucoup d'autres, tous les estomacs ne s'en accommodent pas. On peut aussi la faire avec l'orge, le maïs, le sarrasin, le riz ou l'amidon. *Parmentier* avait remarqué que la farine qui produit le meilleur pain est celle qui donne la plus mauvaise bouillie.

M. Bouillon-Lagrange, dans un ouvrage sur l'hygiène des mères et des enfans, a proposé une bouillie qui paraît préférable pour les nouveau-nés; c'est de couper par tranches

minces un petit pain, de les exposer à la chaleur du four, jusqu'à ce qu'elles deviennent cassantes et en état d'être pulvérisées; de verser trois onces de petit-lait clarifié sur une cuillerée à café de cette poudre; de laisser bouillir pendant quelques momens, jusqu'à consistance d'une bouillie claire, et d'ajouter une cuiller à café de sucre en poudre et un peu d'eau de fleurs d'oranger.

BOUILLON (*Jus*, *sorbitio*). C'est la dissolution produite par une légère et longue ébullition de la viande dans l'eau; ce qui produit un changement tel que les liquides dont elle est imprégnée se coagulent, laissant entre les fibres charnues l'albumine et la matière colorante qu'elle contient, tandis que les principes solubles dans l'eau passent dans le bouillon. La saveur particulière du bouillon est due à de la *zomidine* qu'il tient en dissolution. Par l'extraction de cette dernière, la viande a perdu beaucoup de sa saveur, et d'autant plus que la coction a duré plus long-temps. (*Berzélius.*)

Plus le bouillon est étendu d'eau, moins il est consommé. Celui qui est graisseux fatigue l'estomac, produit des aigreurs et ne nourrit pas. Les bouillons diffèrent entre eux, selon la proportion et la nature de la viande qu'on y emploie; c'est d'après cela qu'ils sont plus ou moins nourrissans, échauffans, rafraîchissans, irritans, etc. On en fait avec du poulet, du veau, des escargots, des limaçons, des colimaçons, des herbes, etc., de forts, de faibles, de gélatineux, etc. Pour que le bouillon soit bon, l'eau qu'on y emploie doit s'échauffer lentement, l'ébullition doit être longue et s'apercevoir à peine, afin que les parties qui se dissolvent dans l'eau puissent s'y unir intimement. Les anciens faisaient usage du bouillon préparé avec la chair musculaire des animaux adultes. Sans rechercher le principe auquel il doit ses propriétés sapides et aromatiques, ce principe fut reconnu successivement par *Thouvenel*, *Thénard*, *Parmentier* et *Cadet de Gassicourt*. En faisant agir l'alcool sur du bouillon concentré fait avec la partie musculaire du bœuf, ces chimistes ont considéré l'extrait sec qu'ils en ont obtenu, comme étant la véritable cause de la sapidité et de l'arôme des viandes. M. Téhnard surtout, en analysant la chair musculaire du bœuf, en sépara le principe extractif et savoureux dans un plus grand état de pureté, et le désigna sous le nom d'osmazôme. Parmentier, dans le *Dictionnaire d'histoire naturelle*, considère cette matière extractive comme étant la base essentielle du bon bouillon. (*Proust.*)

La gélatine que l'on tire des os est nourrissante, mais ne contient pas d'osmazôme. Les bouillons de tortue, de grenouille, sont analeptiques. Les bouillons conviennent en gé-

néral à tout le monde, non seulement par l'habitude qu'on en a, mais aussi parce qu'ils nourrissent et sustentent bien.

BOULEAU ou **BOUILLAUD** (*Betula alba*, L.). Arbre qu'on trouve dans toute la France, et qui, suivant le terrain et le climat, varie beaucoup de hauteur. Son épiderme est très-blanc jusqu'à son extrême vieillesse; ses branches grêles et pendantes, sa verdure grisâtre; ses feuilles pétiolées, à dents de scie; il fleurit en juillet, ses graines sont mûres en automne. Cet arbre a plusieurs variétés. Les *Kamtschadales* en mangent l'écorce qu'ils mêlent au caviar; pour ce faire ils la pressent lorsqu'elle est encore verte et la coupent fin comme le vermicelle. En faisant fermenter la sève du bouleau, ils se procurent une boisson fort de leur goût et abondante. On l'extrait par incision. Il est à remarquer que si on fait l'incision près de la racine, la liqueur est de l'eau pure et insipide; si au contraire on perce jusqu'au milieu une branche de la grosseur de trois doigts, elle a une saveur légèrement acide et agréable. Les bergers s'en désaltèrent souvent aux premiers jours de printemps. Un seul rameau donne quelquefois jusqu'à cinq kilogrammes de liqueur dans un jour. Fermentée par le moyen du sucre ou du miel, cette sève devient vineuse et peut se garder un an. Les Suédois en font aussi usage. Il est probable que, si on la concentrait, on pourrait en retirer du sucre, moins cependant que de l'espèce qui en donne en Amérique. Autrefois on appelait cet arbre *arbor sapientiæ*, parce qu'il fournissait des verges dans les colléges, ensuite Vaillant lui donna le nom de sceptre des maîtres d'école. Tragus croit qu'avant l'usage du papier on écrivait sur l'écorce blanche du bouleau.

BOULE DE NEIGE. Variété de l'*agaricus campestris* de Linné. Il croît dans les bruyères et les bois. Sa forme est celle d'une boule. Sa couleur d'un beau blanc, jaunit en vieillissant et ses feuillets noircissent. Il a une saveur de cerfeuil, qui le rend agréable. Mêmes propriétés que les autres champignons.

BOULET DE CANON (*Pekia fructu maximo globoso*, Barrer.). Arbre de Caïenne, dont les feuilles sont grandes, lisses, le fruit gros, sphérique; ce qui l'a fait appeler ainsi par les créoles. L'écorce du fruit est épaisse, dure, jaunâtre avec des taches cendrées. L'intérieur renferme une chair douce qui plaît aux sauvages; ce fruit contient plusieurs noyaux. Les blancs ne font usage du boulet de canon que dans les affections de la poitrine.

BOULEROT NOIR (*Gobius niger*, L.). A Venise on donne le nom de *go* à ce poisson, qui a environ un pied de longueur, une grosse tête et de petits yeux. Il vit dans les étangs marins.

Juvénal et Martial disent que, sous les premiers empereurs romains et dans le temps du plus grand luxe de Rome, on ne le mettait que sur les tables somptueuses.

Nec mullum cupias, cum sit tibi gobio tantum, etc.

Sa chair a la saveur de celle la perche, elle en a aussi les propriétés alimentaires. On l'estime surtout à Venise.

BOURRACHE (*Borrago officinalis*, L.). On dit que cette plante était autrefois appelée *corago* parce qu'on la regardait comme cordiale. On la croit originaire du Levant. La racine est blanche, de saveur visqueuse, les feuilles sont larges, arrondies, d'un vert foncé, rudes, garnies de petites pointes très-fines. La tige est velue, creuse; les fleurs quelquefois bleues, plus souvent blanches. L'odeur de la bourrache est un peu vireuse, elle contient un suc mucilagineux et beaucoup de nitrate de potasse tout formé, décrépitant au feu. Les feuilles tendres se font cuire dans du bouillon, ce qui détruit leur âcreté. On les emploie en Italie et en Provence dans les potages; les fleurs décorent les salades. En Angleterre on en fait une boisson rafraîchissante. Outre le mucilage, la bourrache contient une matière azotée, de l'acétate et d'autres sels végétaux. L'eau dissout tous ses principes; on dit que les fleurs infusées dans le vin produisent la gaîté.

BOUSCARLE (*Motacilla sylvia*, L.). Petit oiseau qu'on appelle ainsi en Provence. Le dessus du corps est roussâtre, le plumage inférieur mêlé de blanc et de roux clair. Les pennes des ailes et de la queue sont noirâtres et bordées de roussâtre. Le peu de chair de cet oiseau est un excellent manger, nourrissant bien et se digérant très-facilement. On la permet aux convalescens.

BOZA. Les Turcs appellent ainsi une boisson qu'ils préparent avec le millet. Elle est nourrissante et rafraîchissante.

BRAB. Nom portugais d'un palmier sauvage de l'île de Bombay aux Indes orientales, produisant un fruit insipide, de la grosseur d'une poire ordinaire. En faisant des incisions au sommet de l'arbre, il en découle une liqueur nommée *toddi* dont on fait un arack meilleur que celui du coco. Les oiseaux nommés toddi font leurs nids sur cet arbre, qu'ils aiment beaucoup.

BREBIS (*Ovis*). Quadrupède sans ressource, sans défense, des plus stupides, se laissant enlever son petit sans opposition, sans en être irrité, et sans marquer la moindre douleur. Il n'en est pas moins précieux pour l'homme, puisqu'il peut suffire aux besoins de première nécessité. Il est utile par sa laine, par son lait, son fromage, son suif, ses intestins et son fumier.

La chair est dure, visqueuse, mollasse et insipide; cepen-

dant celle des jeunes brebis bien nourries peut être mangée. Cette chair fut défendue aux Égyptiens. Plutarque rapporte que cet animal fut en grande vénération chez ces peuples, et que les Athéniens le respectaient si fort qu'on faisait le procès à celui qui avait tué un bélier.

BREDDE. On croit que ce mot vient de blette ou du portugais *bredos*. M. le docteur Virey préférerait en chercher l'étimologie dans les termes anglais *bread* ou allemand *braut*, qui signifient aliment ou pain. Quoi qu'il en soit, c'est un nom collectif, employé à l'Ile-de-France, pour désigner les plantes dont on mange les feuilles en guise d'épinards. Ce genre d'aliment est fort utile dans les pays chauds comme tempérant, humectant et calmant la trop grande excitation causée par la chaleur du climat qui tend à épuiser les forces. Les Romains employaient à cette fin, pendant l'été, les blettes et les mauves. On obtient aussi de certaines solanées des breddes fort recherchées. M. Dunal, qui a écrit l'histoire des solanum, parle des breddes faites avec le *solanum nodiflorum*. On cultive cette plante à l'Ile-de-France, où on la mange après l'avoir fait bouillir dans l'eau et l'avoir convenablement assaisonnée. M. Abadie, qui exerçait la médecine dans ce pays-là, dit que ces sortes de breddes n'ont d'abord rien d'agréable au goût, mais qu'on finit par les aimer, et qu'il ne s'y fait pas de bons repas sans qu'on en serve un plat : il n'a jamais vu en résulter le moindre inconvénient. Je mettrai à contribution M. Virey, qui, en donnant un résumé du travail de M. Dupetit-Thonars, y a fait plusieurs additions.

Le *Chou caraïbe* (*Arum colocasia*, L.) fournit une fort bonne bredde lorsqu'on n'y emploie que les jeunes feuilles, après leur avoir fait perdre l'âcreté par la cuisson. Il en est de même de l'*Arum esculentum* de Linné.

Bredde chou de Chine. Espèce de chou qui se cultive à la Chine, et dont on mange les feuilles tendres. C'est un des meilleurs légumes de ce genre.

Breddes de France. Ce sont les épinards que les Noirs appellent ainsi. Les Péruviens mangent les feuilles du petit riz du Pérou, le *Chenopodium quinoa*. (Humboldt et Bonplan).

La *Bredde agouman* se fait avec les jeunes feuilles du *Phytolacca decandra* de Linné. On les mange comme les asperges.

Les *Breddes piment* se font avec les jeunes feuilles du *Capsicum annuum*, ou poivre de Guinée, qui n'ont pas l'âcreté du fruit.

La *Bredde morelle* est celle dont les Créoles et les Nègres mangent le plus habituellement. On la prépare avec une va-

riété du *Solanum nigrum*, L. On l'assaisonne avec du piment, du gingembre ou du carvi.

La *Morelle*, surtout celle qui se cultive dans les pays chauds, n'a pas les qualités vireuses de celle d'Europe. On croit que la chaleur des climats de la torride fait évaporer le principe malfaisant de ce solanum. Cet aliment répugne d'abord aux Européens; mais ils ne tardent pas à s'en accommoder, surtout lorsqu'il est convenablement assaisonné. On mange cette bredde avec de la viande salée, ou avec du riz, du poisson, etc. On la mange non seulement à l'Ile-de-France, mais dans les Indes. On se sert aussi d'un grand nombre de choux pour faire des breddes. Celles du Cresson (*Sisymbrium nasturtium*, L.), quoique piquantes, ne laissent pas que d'être agréables. Aux Indes orientales on fait une bredde moutarde avec le *sinapis indica*. Le chou marin est aussi mangé en breddes dans le voisinage de la mer. Le *Gombo* (*Hibiscus esculentus*, L.) est la plus émolliente. Il y a une oseille de Guinée (*Hibiscus sabdariffa*, L.).

Les *Breddes morongues* (*Guilandina moringa*, L.) sont fort estimées. Le pourpier, les épinards d'Ethiopie en fournissent de bonnes. Celle du giraumont se fait avec les jeunes pousses de citrouilles, aliment fort agréable, qui ne plaît cependant pas à tout le monde. La bredde que l'on préfère avec les jeunes pousses du houblon se fait dans les climats du nord, ainsi que celle que l'on fait avec les orties. On voit, dit M. Virey, que les familles des plantes les plus malfaisantes peuvent fournir des feuilles nutritives.

BRÊME (*Cyprinus brama*, L.). On trouve ce poisson dans les grands lacs et les rivières de presque toute l'Europe. Il est l'objet d'une pêche importante. On le prend fréquemment dans la glace. En 1749, d'un seul coup de filet, on en prit dans un lac de la Suède cinquante mille, qui, ensemble, pesaient plus de neuf mille kilogrammes. La brême a quelque ressemblance avec la carpe; son corps est cependant plus large et aplati latéralement. Sa tête est noire, sa gueule petite et ses lèvres grosses. La chair est blanche, de saveur agréable, mais grasse, et par conséquent de difficile digestion. Pris dans les étangs vaseux, ce poisson a une saveur détestable. La brême craint tellement le bruit, qu'on ne sonne pas les cloches pendant le temps du frai. Elle peut être transportée au loin, pourvu qu'on la couvre de neige et qu'on lui mette *dans la gueule* du pain trempé dans l'alcool. Cette chair contient beaucoup d'arêtes. La brême gardonnée n'est qu'une jeune brême à écailles brillantes.

Brême de mer (*Sparus brama*, L.). Poisson du genre des spares. On le trouve dans la Manche, entre les côtes de

France et d'Angleterre, ainsi que dans les mers d'Amérique. Son dos est sillonné par une espèce de canal ; sa couleur est jaune et striée ; ses mâchoires ont des dents obtuses ; entre les nageoires pectorales et les dorsales se trouve une tache noire ; la chair est blanche, molle, et n'est estimée que quand le poisson est grand et qu'il n'a pas séjourné dans les fonds vaseux.

BRIGNOLE. Espèce de prunes perdigones qu'on fait sécher au soleil et qui portent le non de Brignoles, ville du département du Var, où on en prépare beaucoup. Ces prunes sont agréables à l'œil, recouvertes d'une fleur sucrée sur un fonds violet. Elles ont une excellente saveur ; elles sont adoucissantes, laxatives et indigestes si l'on en fait abus.

BRINDONIER DE L'INDE (*Brindonia indica*). Arbre de moyenne taille, d'un bel aspect, de la forme du giroflier. Les rameaux sont opposés, les feuilles ovales, d'un vert foncé luisant, nuancées de rose, quand elles sont jeunes. Ses fleurs sont terminales, peu apparentes, et remplacées par une baie sphérique, de la grosseur et de la forme d'une petite pomme d'api, d'un rouge obscur, qui contient cinq à six graines comprimées. Le fruit est rempli d'un suc rouge et acide ; il est très-estimé dans l'Inde, où l'on en fait des gelées et des sirops. Son acidité s'oppose à ce qu'on le mange cru. Les Portugais, au rapport de Garcias, apportaient en Europe l'écorce de ce fruit pour faire du vinaigre. Le brindonier est cultivé à l'Ile-de-France et à l'île Bourbon.

BRINJAAL. Légume que l'on cultive à Bombay. Espèce de solanée, dont le fruit est très-bon à manger, après qu'on l'a fait griller ou étuver.

BROCHET (*Esox lucius*, L.). Les anciens ne font pas mention de ce poisson. Il n'habite pas la mer, on le rencontre rarement dans les rivières, mais bien dans les lacs et les étangs. Il est long et a le dos presque carré. Quand il est gros, on le nomme *brochet carreau*. Sa gueule est très-grande et fendue jusqu'aux yeux. Il est très-rusé et carnassier. C'est le requin des eaux douces ; il y règne en tyran dévastateur, dit Lacépède ; il n'épargne pas même son espèce et dévore jusqu'à ses petits. On ne le voit qu'accidentellement dans la mer ; mais presque toujours dans les eaux douces de l'Europe, surtout vers le nord, ainsi qu'en Asie et en Amérique. Il est non seulement dangereux par ses dimensions et sa force musculaire, mais aussi par les finesses de sa ruse. Dans le lac de Zirknitz, en Carniole, il y a des brochets du poids de quarante livres, dans l'estomac desquels on trouve des canards entiers. Ce poisson peut parvenir à la longueur de vingt pieds et peser jusqu'à cent livres. En 1749, on en prit un à Kayserslautern, long de dix-

neuf pieds, pesant trois cent cinquante; on conservait son squelette à Manheim. La fécondité du brochet est si prodigieuse que dans une femelle de moyenne grandeur on trouve jusqu'à cent quatre vingt mille œufs. Du temps de Charles IX, il y avait, sous le vivier du Louvre, un brochet qui, quand on criait *lupule*, *lupule*, se montrait aussitôt pour venir prendre le pain qu'on lui jetait. L'empereur Frédéric II en avait mis un dans un étang, le 5 octobre 1230, il fut pris dans le même étang deux cent soixante-sept ans après. Une pièce intitulée le *Proverbe* nous apprend que les brochets de Châlons étaient ceux qui, au treizième siècle, jouissaient de plus de réputation. Caulieu, ambassadeur de l'empereur Maximilien en 1510, auprès de Louis XII, raconte, qu'à son passage à Blois, pour se rendre à Tours, où était le roi, la reine lui envoya de fort bon vin et quatre grands *lux*, *brochets*. Paul Jovius, dans son traité *de piscibus romanis*, a mis ce poisson au nombre des alimens pour le peuple, et même du temps d'Ausone, il n'était point estimé, sans doute parce qu'à Rome et à Bordeaux on les prenait dans des étangs vaseux. Aujourd'hui, lorsque le brochet a toutes les qualités requises, sa chair est très-estimée; elle est blanche, ferme, feuilletée, de bon goût et de facile digestion, lorsqu'elle n'est pas trop grasse. Son foie est aussi un excellent morceau. Les brochets, que l'on prend dans certains lacs en Allemagne et en Suisse, jouissent d'une grande réputation. Les œufs de ces poissons excitent des nausées, des vomissemens ou purgent violemment. D'après l'analyse de Vauquelin, ils contiennent beaucoup d'albumine, de matière huileuse, de substance animale ayant quelque rapport avec la gélatine, du phosphore, etc. On est obligé d'admettre la présence du phosphore dans les œufs des brochets, et il y a une grande analogie entre la composition de ses œufs et celle de la matière cérébrale, la moelle allongée et les nerfs. Vauquelin fait remarquer que les œufs de poisson ont les mêmes élémens que ceux des oiseaux, mais que la nature de l'huile qui existe dans ceux du brochet n'est pas la même que celle des œufs d'oiseaux; celle-ci est douce, d'une odeur agréable, de bon goût, tandis que la première est âcre, nauséabonde et désagréable; c'est peut-être, dit-il, à cette huile qu'on doit attribuer leur effet vomitif.

BROCHETON (*Luciolus*). C'est le petit brochet, dont la chair est encore plus délicate.

BROCOLI (*Cyma*). Variété du chou vert; il est originaire d'Italie; il y est excellent et d'un goût fort délicat. En France, on donne ce nom aux petits rejetons qui poussent sur le tronc des choux. A Paris, le brocoli est dur, sec, venteux et de peu

de valeur, celui de Naples surtout est fort estimé. Propriétés des choux verts.

BROME DES SEIGLES (*Bromus secalinus*). Cette plante graminée se trouve dans les moissons, mais le plus souvent dans celles du seigle. Les pauvres en temps de disette peuvent mêler avec sécurité la farine de cette semence avec celle du froment pour augmenter la quantité du pain.

BROSSE. Espèce de fraise à laquelle on donne ce nom, parce que sa peau est raboteuse, garnie de petites pointes semblables à une brosse. On en fait des compotes. Propriétés des autres fraises.

BRUGNON (*Persicum duracinum*). Pêche de forme presque ronde, lisse, de couleur rouge tirant sur le violet, moins grosse que les autres ; sa chair est ferme, de saveur tenant de la pêche et de la prune, mais de difficile digestion.

BRUM. Aux Indes orientales on donne ce nom à une boisson qu'on retire du riz. Le brum est de couleur rouge ; on en fait un grand usage.

BUFFEL. A Francfort-sur-l'Oder on appelle ainsi une espèce de bière qu'on y prépare. Lorsqu'on en abuse on qu'on n'y est pas habitué, elle occasione de violens maux de tête suivis d'abattement.

BUFFLE (*Bos bubulus*, L.) Cet animal, que les Grecs ni les Romains n'ont pas connu, ressemble au taureau, quoique plus gros. Ses cornes sont renversées en arrière. Après le cochon, il est le plus sale des animaux domestiques. Sa figure est grosse, repoussante, son regard stupide et farouche ; il est maigre, sa queue est nue, son corps plus gros et plus court que celui du bœuf, sa peau plus épaisse. Il est originaire des climats chauds de l'Asie et de l'Afrique ; on l'a rendu domestique en Europe ; il se nourrit comme le bœuf ; sa voix est un mugissement à épouvanter ; il aime à se vautrer ; il reste volontiers dans l'eau, où il nage très-bien ; avec de la douceur on parvient à l'approcher. En Italie, chaque buffle a son nom, qu'on lui apprend en chantant ; on chante aussi pour traire la femelle. Dans quelques pays et chez les Hottentots on introduit la main dans la vulve pour l'engager à se laisser traire. La chair de cet animal est noire, désagréable au goût et à l'odorat ; cependant les juifs la mangent quand elle est grasse. Son lait est agréable, il sent un peu la muscade et fournit un bon beurre. Ce lait est tellement abondant dans certains climats, que, s'il faut en croire Tavernier, il y a des femelles qui en donnent par jour jusqu'à vingt-deux pintes ; on en fait un excellent fromage, qu'on appelle en Italie œuf de *buffle*, parce qu'on lui fait prendre la forme des œufs : on l'estime beaucoup. La langue seule est bonne à manger, mais

ne plaît pas à tout le monde. La chair des jeunes buffles n'en est pas meilleure. Dans la Romélie, on en fume et on l'envoie à Constantinople, et même à Marseille. Il y a une grande quantité de buffles sauvages dans les contrées de l'Afrique et des Indes, qui sont arrosées par des rivières. Gmeli Carreri dit que dans les campagnes des îles Philippines on en voit paître une si grande quantité, qu'un bon chasseur à cheval pourrait avec une lance en tuer jusqu'à vingt par jour. Ceux de la côte du Malabar sont presque tous sauvages.

Buffle musqué (*Bos moschatus*, L.). Le père Charlevoix est le premier qui ait parlé de cette espèce. Les cornes font son principal caractère; elles se touchent par la base, qui est élargie et écrasée; il est moins gros que le bœuf, fort bas sur ses jambes; sa queue est courte comme celle de l'ours; aux flancs, au col et sous la gorge, le poil est très-long. L'animal répand une odeur très-prononcée de musc; la chair des vieux est insupportable; c'est aux parties génitales que l'odeur musquée est plus forte. La chair des veaux et des génisses est mangeable, elle a le goût de celle de l'élan. Son suif est blanc tirant sur le bleu. Dans la Caroline, cette chair est fort bonne, elle diffère de celle de nos bœufs comme la venaison diffère du mouton. L'éminence du dos est le morceau le plus délicat.

BUGLOSSE (*Anchusa officinalis*, L.). Plante boraginée cultivée dans les jardins. Ses fleurs entrent dans les garnitures des salades. En Italie et en Irlande on en mange les feuilles qu'on fait cuire avec des choux. La buglosse a une propriété légèrement excitante, mais les vers suivans ont beaucoup trop préconisé ses propriétés :

Vinum potatum quo sit macerata buglossa
Mœrorem cordis dicunt auferre periti,
Fertur convivos decoctio reddere lætos.

BUIS (*Buxus sempervirens*, L.). Nom celtique. L'arbre varie de grandeur; la tige a l'écorce jaunâtre et est gercée. Les feuilles sont ovales, lisses et coriaces; elles sont toujours vertes. Les fleurs communiquent leur amertume au miel. On remplace parfois, dans la confection de la bière, le houblon par les feuilles du buis, ce qui la rend fort astringente, et n'est pas sans danger.

BUMUM (*Buned*). Espèce de haricot de Ceylan qu'on nomme en Perse *mungo*, en Turquie *mascat*, en Espagne *max*. Quoique excellent, ce légume est de difficile digestion et fort venteux.

BURGAU. Coquillage fort commun dans les mers des Antilles. Il y en a de deux sortes. Les uns sont de la grosseur du poing, c'est de leur coque qu'on extrait a belle nacre appelée *burgan-*

dine, plus estimée que celle de perle. La chair qui est dans cette coque a une écaille ronde et fort mince attachée à la tête. Pour la manger, il faut, avant de la faire cuire, lui enlever une espèce de boudin fort amer et malsain. L'autre burgau n'est estimé que parce qu'il est plus délicatement ouvragé.

C.

CAAMA ou **CERF DU CAP** (*Antilope caama*, Buff.). Animal de la grandeur d'un cerf ; sa tête est longue, sa couleur d'un fauve bai, plus brune sur le dos ; une grande tache noire entoure la base de ses cornes. Les Hottentots l'appellent *caama*. Il est fort commun au Cap, où il vit en grandes troupes. Sa vitesse est telle qu'un cheval ne peut l'atteindre. Son cri est une espèce d'éternuement. Sa chair est fort bonne à manger ; on la fait sécher lorsqu'on veut la conserver.

CABELIAU, CABILLAUD, CABIAU (*Gadus morrua*, L.). Poisson tellement connu qu'il est inutile de le décrire. Les Hollandais et les Bas-Saxons le nomment *kabitam*. Sa chair est un aliment savoureux, délicat et de facile digestion. C'est la morue fraîche.

CABIOU. C'est le suc épaissi ou rob de manioc. Pour le faire, on prend telle quantité qu'on veut du suc de manioc, qu'on sépare du cipipa ; on le presse à travers un linge, on le fait bouillir en l'écumant continuellement, on y met quelques baies de piment, et lorsque cette liqueur ne rend plus d'écume, c'est une preuve que toute la partie résineuse, qui est le poison contenu dans le suc, est extraite ; on passe cette liqueur à travers un linge et on la fait bouillir de nouveau, jusqu'à consistance de rob. Quand elle est refroidie, on la met dans des bouteilles, où elle se conserve long-temps. On en assaisonne les mets, le rôti, surtout les canards et les oies. Ce condiment a un fort bon goût, et excite l'appétit.

CABOCHE. Poisson fort abondant dans la grande rivière du royaume de Siam. Sa longueur est d'un pied et demi et sa grosseur de dix à douze pouces ; sa tête est un peu plate, presque carrée ; il y en a de deux espèces, l'un est gris et cendré, l'autre noir : celui-ci est le plus estimé. Les Hollandais en font de très-grandes provisions, qu'ils envoient à Batavia. Cette chair, séchée au soleil, leur tient lieu de jambon.

CABOT (*Labeo*). En Italie on donne le nom de *cephalo* à ce poisson, à cause de la grosseur de sa tête. Il est écailleux, il vit dans la mer ainsi que dans les étangs. Les cabots de Cette ou de Martigue sont estimés ; au contraire, ceux de Marseille,

Gênes, Naples et du Tibre, sont malsains. La chair de ceux qui habitent les hautes mers a une excellente saveur, mais elle est de fort difficile digestion.

CABIAI (*Hydrochœrus capibera*). Quadrupède d'environ trois pieds de long, gros, ramassé et trapu; sa tête est obtuse, ses oreilles courtes et arrondies, il n'a pas de queue, son poil est brun foncé, noirâtre à son origine et roux à sa pointe. On trouve cet animal dans toute l'Amérique méridionale. Il est demi-amphibie; il ne terre point. Son cri est grave, il plonge dans l'eau au moment du danger, il est pacifique et tranquille, les jeunes aiment à être caressés; ils s'apprivoisent facilement. Le cabiai n'est pas un cochon, sa tête est plus courte, sa gueule beaucoup moins fendue, ses dents et ses pieds sont différens; il a des membranes entre les doigts; ses yeux sont plus grands et ses oreilles très-courtes; selon Buffon, il diffère encore du cochon par son naturel, par ses mœurs et par sa conformation. Il se nourrit de poissons, de grains, de fruits et de cannes à sucre. Sa chair est très-grasse et tendre, mais de saveur désagréable; cependant la hure n'est pas mauvaise, quoique de difficile digestion.

CABIMA. C'est l'arbre le plus précieux qui soit dans l'Orénoque; les blancs l'appellent *palo de aceyte*. Il est élevé, touffu et épais, ses feuilles sont semblables à celles du poirier; l'écorce est lisse, douce et épaisse. Le tronc qui a donné de l'huile une année, se repose quelque temps. Cet arbre croît près des rivières et des lacs. Un an avant de donner de l'huile, il se forme une grosseur entre le tronc et l'écorce à quelque distance où les branches commencent à se diviser. C'est là le siége de cette liqueur que les Indiens recueillent au mois d'août. Ils percent la tumeur inférieurement pour en laisser couler le liquide. L'arbre en fournit la première fois dix à douze livres. Cette huile est de la consistance du miel cuit au feu; sa couleur est grisâtre. La seconde fois la liqueur est moins épaisse; la troisième, elle est encore plus liquide, plus claire et transparente; ces deux dernières lâchent le ventre. Ce sont les Hollandais qui achètent cette huile des Caribes.

CACAO (*Theobroma cacao*, L.). L'arbre qui porte ce fruit, est indigène de l'Amérique méridionale; on le trouve aussi dans les îles et sur le continent. Il a environ un pied et demi de grosseur et sept à huit de hauteur, jusqu'aux branches, qui sont larges, étendues comme celles du chêne; ses feuilles sont épaisses, douces, d'un vert obscur, à peu près de la forme de celles du prunier, cependant plus larges; le fruit est enveloppé dans une gousse de la grosseur des deux poings, et pend à l'arbre par une queue forte et souple. Il en est chargé à distances inégales, il n'y en a jamais aux petites branches. On fait deux

récoltes par an. La gousse a près d'un pouce d'épaisseur, elle n'est ni dure ni spongieuse, mais cassante, plus dure que l'écorce de citron, d'abord d'un vert obscur; le côté qui regarde le soleil est d'un rouge sombre. En mûrissant, elle devient d'un beau jaune et ensuite d'un rouge agréable. On ne la cueille que lorsqu'elle est mûre, on l'amoncèle pour la faire suer, ensuite on casse l'enveloppe pour en tirer les amandes qui sont placées comme les graines de maïs; il y en a près de cent dans chaque gousse, on les fait sécher au soleil. Cette gousse est une capsule coriace, ayant à peu près la forme d'un concombre; sa surface est raboteuse et marquée de dix côtes. Son intérieur est divisé en cinq loges, remplies d'une pulpe gélatineuse, qui enveloppe les amandes attachées à un placenta commun et central. Ces amandes sont assez semblables aux pistaches, cependant plus grosses, oblongues, arrondies, recouvertes d'une pellicule dure, noirâtre et fragile, au dessous de laquelle se trouve une substance ferme, dense, sèche, un peu grasse, fauve en dehors, rougeâtre en dedans et d'un goût amer, légèrement acerbe, sans être cependant désagréable. Pour conserver l'amande du cacao lorsque le fruit est parfaitement mûr, l'on rassemble près d'une cuve la récolte, on coupe par le travers la capsule en deux parties, pour en retirer toute la substance et les amandes, on verse le tout dans cette cuve. Cette substance entre en fermentation dans vingt-quatre heures, ensuite se liquéfie et devient vineuse. On laisse les amandes dans cette liqueur, jusqu'à ce que leur membrane soit brune et que leur germe soit mort; elles se séparent alors facilement de la substance qui les enveloppait et sèchent bientôt. La liqueur vineuse est un peu acide et bonne à boire, et si on la distille, elle donne de la bonne eau-de-vie. Il y a plusieurs espèces de cacao. Le meilleur se trouve sur les bords du Maraïbo, dans les vallées de Caracas et dans la province de Sokonusco. Le cacao de Carthagène est aussi fort estimé, mais peu connu, parce qu'il se consomme presque tout dans le pays. Celui des îles contient plus de beurre que le caraque, mais celui-ci est le plus estimé, et le plus doux. On le terre; cet apprêt consiste à l'enfermer sous terre pendant trente à quarante jours, dans son péricarpe, pour lui faire perdre sa saveur âcre. On lui donne aussi le nom de cacao terré. C'est ainsi que la nature agit pour certains fruits, témoin l'arachide ou pistache de terre. On doit choisir le cacao caraque, gros, nourri, pesant, d'un rouge tirant sur le violet en dedans, de saveur douce et agréable, laissant une fraîcheur sur la langue; il ne doit être ni moisi ni piqué des vers. Le cacao de Guatimala, le plus estimé, provient d'une bonne espèce encore peu connue. On

recherche surtout le *soconusco*, dont les graines, d'un jaune d'or, communiquent cette belle couleur au chocolat. L'amande du cacao des îles est la plus oléagineuse. L'huile ou le beurre est concrète; sa fécule est imprégnée d'une matière colorante brune, amère et légèrement aromatique. L'amande est vraiment nourrissante; elle serait même assez stomachique et peserait peu sur l'estomac, si l'abondance du beurre était mitigée. Il est vrai qu'elle se dépouille d'une partie de cette huile par la torréfaction. Il n'en est pas moins vrai cependant que le meilleur chocolat est celui que l'on fait avec trois quarts de cacao caraque et un quart de celui des îles; mais il est toujours essentiel de le condimenter, pour le rendre de plus facile digestion. Chaque amande à un germe placé au gros bout, au lieu que dans nos amandes on le trouve au bout le plus mince. Les Mexicains se servaient autrefois du cacao en guise de monnaie : aussi a-t-on appelé ces amandes pécuniaires. Mangé cru, le cacao est un aliment grossier, qui épaissit le sang et les humeurs, pesant sur certains estomacs et pouvant produire des obstructions. Après avoir été grillé et mis en tablettes, le cacao l'emporte sur toutes les friandises, bonbons, petits-fours et sucreries des confiseurs; cependant il n'en faut pas manger avec excès. Voyageurs et chasseurs lui doivent souvent l'oubli de leurs fatigues. Une boîte de ces pastilles, dit Brillat-Savarin, devrait bien remplacer la sale tabatière; car la bouche est une partie plus noble que le nez, quoique celui-ci descende du cerveau en ligne directe. On retire du cacao un beurre fort adoucissant et qui est sans contredit le meilleur cosmétique, puisqu'il ne laisse rien de gras sur la peau; les Espagnoles l'emploient à cet usage. Ce beurre a plus de solidité dans nos climats qu'en Amérique; il faut, pour faire ce cosmétique, le mêler à l'huile de ben ou à celle d'amandes douces, tirée sans feu. Outre l'huile grasse et l'albumine qu'on trouve dans l'amande du cacao, elle contient suivant Schader, une matière extractive particulière, qui a beaucoup d'analogie avec celle du café, mais qui est d'un rouge brun.

Si l'usage des anciens de se frotter le corps d'huile, pour donner de la souplesse aux muscles et pour les garantir des douleurs rhumatismales, pouvait revenir, ce beurre serait ce qu'il faudrait préférer, parce qu'il sèche promptement, sans donner aucune mauvaise odeur. Ces frictions auraient donc l'avantage de conserver aux muscles leur souplesse, et préviendraient les douleurs chez les personnes âgées. Cet usage serait d'ailleurs autorisé par l'expérience de toute l'antiquité.

Le cacao est nourrissant, il répare les forces : les vieillards surtout s'en trouvent bien, parce que sous un petit volume il

contient beaucoup de matières nutritives. Enfin il est calmant et convient dans les affections chroniques de la poitrine.

Aux îles françaises de l'Amérique, on confit le cacao, qui, selon le père Labat, est la meilleure confiture ; mais elle est fort chère, parce qu'elle est difficile à faire.

C'est avec le cacao que se fait le chocolat. (*Voir* cet article.)

La quantité de cacao reçue en France pendant les années 1822, 23 et 24, s'est élevée, dit-on, à 2,385,801 kilogrammes.

CACHALOT-MACROCÉPHALE (*Physeter macrocephalus*, L.). Espèce de cétacée, dont la mâchoire inférieure est abondamment garnie de dents, tandis que la supérieure en a peu ou point. Il est de l'espèce de la baleine, long de plus de soixante pieds, cinquante-deux pieds de circonférence ; sa tête, très-volumineuse, surpasse le tiers de sa longueur. Il est redoutable. Les deux évens par lesquels il lance avec force et à une grande hauteur l'eau qu'il a avalée, aboutissent à une seule ouverture. Sa peau est douce et soyeuse, sa couleur noirâtre, à reflets verdâtres. On le prend à cause de ses riches dépouilles, qui consistent non seulement dans sa peau, son lard, fort épais, dans sa chair d'un beau rouge, dans les intestins et les tendons, mais encore à cause de ses dents et plusieurs de ses os, qui servent à faire des instrumens pour la pêche et la chasse. Ce cétacée va ordinairement en bandes nombreuses ; on le trouve plus ordinairement vers le cap du nord ; il est très-difficile à prendre, cet animal étant farouche. La graisse est filamenteuse et ne fournit que peu d'huile. Le cachalot n'est ni aussi épais ni aussi lourd que la baleine franche. Il nage plus vite et peut rester long-temps sous l'eau. Les coups qu'il porte avec sa queue sont moins forts et moins dangereux que ceux de la baleine ordinaire.

C'est le cachalot à grosse tête qui fournit la meilleure huile, et c'est dans une vaste cavité placée dans la partie supérieure de sa tête, que se trouve le sperma ceti. La langue du cachalot est un mets délicat lorsqu'elle a été bien cuite. Ce cétacée fournit de l'ambre gris. (*Voir* AMBRE GRIS.)

CACHI. JAQUIER. Arbre de la grosseur d'un figuier, qui croît au Malabar. Le fruit, nommé *ciccara*, est de la grosseur de la cuisse d'un homme et long d'un pied, extrêmement raboteux comme un cône de pin. Sa pulpe, à l'intérieur, est douce, de saveur mélangée de miel, d'orange et de melon. Il renferme deux à trois cents pommes séparées par des membranes qui ont le goût et la forme des figues sans peau. Ces pommes contiennent une amande semblable à la châtaigne et bonne à manger. Le cachi a beaucoup d'affinité avec le fruit à pain, il est rafraîchissant.

CACHIPAÉS ou **JIRIRRI.** Les Indiens donnent le nom de

jirirri au palmier *cachipaès* qui croît dans l'Orénoque, et qui s'élève fort haut. Chaque palme jette deux ou trois raisins de dattes qui ont la couleur et la forme des pommes de capendu. Chaque raisin contient environ cent dattes. Les noyaux sont de la grosseur d'une noix et durs comme les cocos. On ne peut manger ces dattes qu'après les avoir fait cuire ; elles ont alors le goût de la pomme de capendu bouillie. Le *jarriri* est tellement nourrissant, que le meilleur estomac ne peut en manger que six, sans en être rassasié toute la journée. On en extrait une farine qui, travaillée, peut faire une espèce de pain fort lourd, mais nourrissant.

CACHIRI. Liqueur spiritueuse composée avec la râpure de manioc, et de patates qu'on fait bouillir dans beaucoup d'eau, en remuant toujours le fond pour que ces substances ne se prennent pas et jusqu'à ce qu'il se forme au dessus une pellicule ; alors on verse dans un autre vase et on laisse fermenter vingt-quatre heures. La liqueur devient vineuse, sa saveur est celle du poiré ; elle est enivrante et diurétique.

CACHOU (*Mimosa Cathecu*, L., *Acacia Cathecu*, Wilden.). L'arbre qui fournit le cachou est un acacia originaire de l'Indostan. C'est un suc gommeux, résineux, dur, de couleur roux-noirâtre extérieurement et roux-brun à l'intérieur, d'un goût astringent, un peu amer d'abord, ensuite plus doux et plus agréable, d'une odeur tenant un peu de celle de l'iris et de la violette. Lorsque ce suc est pur, il se fond aussitôt qu'il est dans la bouche, s'enflamme et brûle dans le feu. On l'apporte du Malabar, de Surate, de Pagu et lautres endroits des Indes. Les Orientaux le mâchent pour corriger la mauvaise odeur de leur bouche, pour raffermir les gencives et fortifier l'estomac. Sa vertu astringente le rend propre à arrêter le vomissement, à resserrer le ventre et à aider à la digestion. Dans l'Inde et en Asie on en use beaucoup. Les grands du pays ne se contentent pas de le mâcher seul, ils y mêlent du cardamome, du bois d'aloës, du musc, de l'ambre, etc. On en fait aussi des pastilles que les Hollandais apportent en Europe sous le nom de *siri gata amber*. On prétend qu'elles sont aphrodisiaques. Le cachou entre dans la composition du bétel, dont on ne peut se passer dans ces pays, étant pour les Indiens ce que le café et le tabac sont pour nous. Garcia et Boutin assurent que si l'on mâche le suc du cachou avant sa maturité, il cause des vertiges et l'ivresse, qui se dissipent en prenant de l'eau salée à la glace. Mêlé au sucre, à l'ambre et à la cannelle, on en forme une pâte par le moyen du mucilage de la gomme adragant, dont on fait des pastilles toniques et astringentes qui donnent à l'haleine un odeur agréable, et sont salutaires dans les fluxions de la gorge.

Il y a deux sortes de cachou dans le commerce, celui de Bombay et celui du Bengale, qui, d'après l'analyse qu'en a faite Davy, paraît être inférieur au premier. Sur 200 grains de cachou de Bombay, il a eu 109 parties de tannin, 68 de matière extractive, 13 de mucilage et 10 de résidu terreux. Dans celui du Bengale, sur 200 grains il a eu 97 de tannin, 73 de matière extractive, 16 de mucilage. Le premier est un excellent stomachique. Les marchands falsifient cette substance avec du sable et autres matières étrangères, pour en augmenter le poids. Dans une lettre à Bertholet, M. Blagden prouvait que le cachou est du tannin presque tout pur et qu'il en contient dix fois plus que l'écorce du chêne.

CACHUNDÉ ou **CACHONDÉ**. Pâte fort agréable au goût, corrigeant la mauvaise haleine. Elle est composée de cachou, de bangue, de calamus et de masquiqui ou terre argileuse et farineuse. Les peuples du Malabar, les Chinois et surtout les Japonais en mâchent toujours et en offrent aux personnes qui vont les visiter; de même que font les Indiens pour le bétel. Le cachundé que l'on prépare à Paris l'est d'après la formule de Zacutus Lusitanus; on l'emploie aussi comme stomachique. Cette pâte se vend au poids de l'or dans les sérails de l'Inde, où l'on met un si grand prix à tout ce qui peut augmenter les jouissances physiques.

CAFÉ (*Coffea arabica*, L.). C'est le fruit du cafier. L'arbre est originaire de l'Yémen, dans l'Arabie heureuse. On le cultive dans plusieurs pays, tels que l'île Bourbon, la Guyane, les forêts du Pati et de Macora, au Pérou, etc. Le cafier est garni dans toutes les saisons de feuilles assez semblables aux feuilles du laurier, quoique plus larges et plus pointues, d'un vert gai, luisantes en dessus, pâles en dessous et de saveur herbacée, sans arôme particulier. Les fleurs ressemblent à celles du jasmin d'Espagne, les pétales sont bleues, les tubes plus courts, d'odeur douce et agréable; le pistil devient un fruit renfermé dans un calice à quatre pointes, lequel acquiert la grosseur du bigarreau, d'un vert clair d'abord, rougeâtre ensuite, puis d'un beau rouge et enfin dans sa maturité d'un rouge obscur. Sa pulpe est mince, blanchâtre, glaireuse et de saveur assez fade; elle sert d'enveloppe à deux coques minces, dures, étroitement unies, convexes d'un côté, aplaties de l'autre et marquées d'un sillon. Ce grain est jaunâtre, gris ou verdâtre. Il y a plusieurs espèces de café qui portent le nom du pays où on les cultive, le grand usage qu'on en fait rend son histoire curieuse. Les Égyptiens l'appellent *éléavée*, les Persans *cahwa*, les Arabes *cachua*, qui signifie dégoût, parce que son usage diminue l'appétit. Les Turcs lui donnent le nom de *caheu*. L'historien Ah-

met-Effendi croit que c'est à un derviche qu'est due la découverte du café, vers le quinzième siècle ou l'an 650 de l'hégyre.

Le premier européen qui ait parlé de cet arbre est Prosper Alpin, de Padoue, qui, en 1580, suivit en Égypte un consul de la république de Venise. L'ouvrage où il en est question, écrit en latin, fut adressé à Jean Morosini. Il s'exprime ainsi : J'ai vu au Caire cet arbre dans le jardin d'Aly-bey. On l'appelle *bou* ou *ban ;* les Égyptiens, avec le grain qu'il produit, préparent une boisson que les Arabes nomment *cabva.*

Dans un manuscrit de la Bibliothèque royale, on voit que, quoiqu'originaire de l'Arabie heureuse, le café était en usage en Afrique, en Perse, long-temps avant que les Arabes eussent pensé d'en faire une boisson. Vers le milieu du quinzième siècle, le mufti d'Aden, ville d'Arabie, voyageant dans la Perse, y vit employer cette boisson, qu'il s'empressa de faire connaître dans sa patrie, et l'usage s'en répandit bientôt dans tous les lieux soumis à loi de Mahomet ; mais les *muezzins* déclarèrent que ceux qui en feraient usage, porteraient au jour de la résurrection un visage plus noir que le fond des chaudrons dans lesquels on fait bouillir cette infernale substance (Silvestre de Sacy, *Chrestomathie arabe*, t. II, 1806).

Khair-beg, gouverneur de la Mecque sous le sultan d'Égypte, sortant de la mosquée un soir après la prière, vit près de la porte plusieurs personnes rassemblées qui prenaient du café pour pouvoir passer la nuit en prière ; ce qui l'offensa d'autant plus qu'il croyait qu'on buvait du vin. Il fut fort étonné d'apprendre que le café excitait la gaîté ; mais, s'étant mis dans l'idée que cette boisson enivrait, il fit défense de s'assembler auprès de la mosquée pour cet objet ; elle fut défendue comme contraire à la loi ; cependant le sultan d'Égypte ordonna au gouverneur d'annuler sa prohibition, parce que, quoiqu'il soit possible d'abuser des meilleures choses, même de l'eau de la fontaine de Zéruzem, qui est dans le temple de la Mecque, ce n'était pas une raison pour l'interdire.

On écrivit pour et contre l'usage du café. Il parut en Turquie un ouvrage intitulé le *Triomphe du café,* où le poète s'exprime ainsi, en parlant de son amante : *Elle m'a fait boire à longs traits la fièvre ou plutôt le café de l'amour.*

Les prêtres soutinrent que, grillé ou rôti, c'était une espèce de charbon lequel était défendu par la loi. Alors tous les cafés publics furent fermés à Constantinople. Long-temps après, un prédicateur se déchaîna contre son usage, à tel point que la populace entra avec violence dans les cafés, y cassa les tasses, et maltraita ceux qui s'y trouvaient. Alors le juge convoqua une assemblée de tous les docteurs, et déclara que la question avait été jugée en faveur du café ; le président, qui était le

juge, fit servir sur-le-champ de cette boisson à tous les docteurs assemblés, il en prit lui-même, et le café en devint plus à la mode qu'auparavant. Le goût pour cette boisson fut porté si loin à Constantinople, que les imans se plaignirent que les mosquées étaient désertes, tandis que les cafés étaient toujours pleins. Amurat III permit alors qu'on en prît dans les maisons particulières, pourvu que les portes en fussent fermées.

Le premier pied de café qui, en 1714, fut planté au jardin du roi à Paris, y périt; il avait été apporté par M. de Ressons, lieutenant-général d'artillerie. M. Brancas, bourguemestre d'Amsterdam, en envoya un pied à Louis XIV, qui le fit mettre dans son jardin de Marly.

Le café ne fut connu en France qu'en 1657. Ce furent les Vénitiens qui les premiers l'apportèrent en Europe. C'est par Marseille qu'il fut introduit en France. Son usage devint si universel dans cette ville, que les médecins s'en alarmèrent, assurant qu'il ne convenait point dans un climat chaud et sec, ce qui fit naître une division dans la ville, comme cela était arrivé à la Mecque, au Caire et à Constantinople. Les amateurs méprisant les prédictions sinistres des médecins, il en résulta que, malgré ces disputes, les cafés n'en furent pas moins fréquentés. De là l'usage de cette boisson se répandit bientôt dans toutes les provinces circonvoisines.

En 1669, l'ambassadeur de Mahomet II en apporta une grande quantité. On assure que le café se vendit à Paris jusqu'à quarante écus la livre.

Dans son Histoire des plantes de la Guyane, sous le règne de Louis XIII, Fusée-Aublet dit qu'on vendait à Paris, sous le Petit-Châtelet, de la décoction de café qu'on appelait *cahuet*.

En 1672, un Arménien nommé *Paschal*, établit un café à la foire Saint-Germain, qu'il transporta ensuite quai de l'École, où il fit une assez belle fortune, mais ses successeurs ne réussirent pas aussi bien que lui; ce ne fut qu'au commencement du siècle suivant qu'un Sicilien, nommé Procope, rétablit la foire des cafés. Il y attira la meilleure compagnie de Paris, parce qu'il ne fournit que de bonnes marchandises. Après la foire de Saint-Germain, il vint s'établir dans une salle en face de la comédie française, qui était devenue le rendez-vous des amateurs de spectacle et le champ de bataille des disputes littéraires. C'est dans ce café que Voltaire se rendait journellement.

On ne saurait révoquer en doute l'influence des cafés sur l'esprit public. Il s'établit à Londres plus de trois mille cafés, que le gouvernement se vit obligé de faire fermer; toutefois, après avoir éprouvé autant de contradictions qu'en Turquie, les cafés furent maintenus, mais réduits.

Madame de Sévigné se trompa lorsqu'elle prédit que le *café* et *Racine* passeraient de mode ; ce ne fut que sous le règne de Louis XV, qui faisait lui-même son café avec la Dubarry, que cette boisson jouit d'une grande faveur en France; c'est aussi à cette époque qu'un ambassadeur enseigna de la mêler avec le lait.

Il y a dans le commerce cinq principales sortes de café, qu'on désigne d'après leur patrie, quoiqu'elles proviennent toutes d'une seule. La plus estimée vient de Moka, dans l'Arabie heureuse. Le grain en est petit, arrondi et jaunâtre. On ne le récolte que lorsqu'il est bien mûr, on le fait sécher et par le frottement on le débarrasse de son enveloppe. Ce grain est plus doux, mais plus excitant que les autres. Le café *moka* a trois variétés. La première est appelée *bahouri ;* on la réserve pour le grand seigneur. Le *saki* et le *salabi* se vendent dans le Levant. Le café bourbon a conservé son prix dans le commerce, mais on préfère celui de la Martinique ou de la Guadeloupe bien choisi. Celui de Saint-Domingue, qui comprend aussi le Porto-Ricco et autres îles sous le vent, est d'une qualité inférieure. A la Martinique est un quartier dit *moka* qui produit un café qu'on vend pour le vrai moka à ceux qui ne savent pas en faire la différence. Tous les cafés ne peuvent pas avoir les mêmes propriétés, cela dépend de la variété des climats, de l'âge de l'arbre, etc. Les deux sortes le plus en usage sont celles du Levant et des Antilles.

On a beaucoup parlé et beaucoup écrit pour et contre l'usage du café. Jacques Ier, roi d'Angleterre, avait écrit contre. L'abbé Nisseno s'était flatté d'avoir prouvé que ce grain avait été apporté en Europe par le démon. Lémery et Hequet pensaient que son usage rendait impuissant ; on dit même que ce dernier, qui l'aimait beaucoup, le conseillait à tout le monde, dans des vues de religion. Il raconte à ce sujet, qu'une sultane persane, fort mécontente des services que lui rendait un sophi, vit un jour un cheval qu'on allait hongrer, elle demanda ce qu'on allait faire à ce pauvre animal, on lui dit qu'étant trop amoureux, on allait détruire, jusque dans sa source, la cause de ses emportemens. Sans lui faire tant de mal, répondit-elle, on n'a qu'à lui faire prendre du café.

D'après les expériences de Brugnatelli, la saveur de cette fève doit être attribuée, non à son principe amer, mais à l'huile aromatique d'une saveur et d'une odeur particulières qu'elle contient. L'existence de cette huile a été de même reconnue par M. Séguin. Il a observé qu'elle produit dans l'eau pure des mouvemens, comme cela arrive avec des huiles aromatiques retirées de beaucoup d'autres semences.

Selon M. Robiquet, le café non torréfié contient 1° un principe particulier amer, blanc, soyeux, cristallin, volatil, soluble dans l'eau et dans l'alcool, peu soluble dans l'éther et appelé *caféine*; 2° de l'huile d'un blanc verdâtre, un peu âcre, ayant la saveur du café ; 3° une matière grasse, résineuse ; 4° du mucus, du sucre, etc. M. Cadet de Gassicourt en a retiré un principe aromatique particulier. Le docteur Grindel y a trouvé de l'acide *kinique*. Le changement le plus évident que la torréfaction produit dans le café est le développement d'une huile empyreumatique amère et aromatique qui le rend excitant et le prive, pour ainsi dire, de sa propriété nutritive. Sa faculté stimulante accélère le cours du sang, augmente les mouvemens organiques, donne à l'âme un surcroît d'énergie, éloigne le sommeil chez les personnes qui n'en usent pas habituellement, facilite la transpiration ; enfin cette faculté excitante fait rechercher cette boisson des gens de lettres ; aussi lui a-t-on donné le nom de boisson intellectuelle. Son usage donne une constitution nerveuse, rend pâle, sec et maigre, affecte le système musculaire et occasione parfois le tremblement. Il faut surtout en interdire l'usage aux enfans, il ne manque presque jamais de rabougrir et de vieillir avant l'âge ; on a vu à Londres, dit Brillat-Savarin, son usage immodéré réduire un homme en boule. Pris modérément, le café peut être utile aux personnes grasses, aux tempéramens phlegmatiques et pituiteux, à certains vieillards, dans la saison humide ; mais il nuit aux gens maigres, secs, irritables, aux mélancoliques, aux hypochondriaques, aux femmes surtout ; il peut occasioner des hémorrhagies, les hémorrhoïdes, l'érysipèle, des maladies cutanées, etc. Bayle l'a vu produire le même effet que l'émétique. Son abus devient donc nuisible dans plusieurs circonstances ; aussi c'est toujours l'expérience qu'il faut consulter ; en effet, on a vu, pour en donner un exemple, le docteur Fotergill, doué d'une extrême sensibilité et d'une complexion délicate, ne pouvoir prendre du thé sans en être incommodé, et faire un usage modéré et utile du café. Voltaire, très-maigre, comme tout le monde sait, prenait, dit-on, jusqu'à six tasses de café par jour ; il est vrai de dire qu'on attribue sa mort à une inflammation produite par cette boisson. Delille prenait journellement son café, qui était devenu son Hippocrène.

Le café étant sudorifique pourrait parfois devenir un moyen de solution de certaines fluxions ; il pourrait aussi être utile dans certaines affections chroniques, dans lesquelles on a besoin d'obtenir une grande excitation. La trituration du café est préférable au broiement par le moulin ; aussi les Turcs le pilent dans des mortiers avec des pilons de bois et plus ces

instrumens ont servi à cet usage, plus ils se vendent cher. Dans ces derniers temps on a apporté beaucoup d'attention à la préparation de cette boisson; aujourd'hui on fait assez généralement infuser la poudre dans un vase où on verse de l'eau bouillante. Par ce procédé on prévient la perte de son arôme. Les amateurs recherchent, dit Cadet, trois choses dans le café, un arôme agréable, une saveur légèrement austère, une belle couleur, une certaine densité. Pour cela, ce chimiste pense qu'il faut opérer de la manière suivante : 1° choisir un café sec, qui n'ait pas le goût de moisi ou qui ne soit point mariné; 2° partager la quantité à brûler en deux parties égales; 3° torréfier la première simplement, jusqu'à ce qu'elle ait la couleur d'amande sèche, ou de chapelure de pain; 4° torréfier la seconde partie jusqu'à ce qu'elle ait la couleur brun-marron et qu'elle ait perdu un cinquième de son poids; 5° n'infuser le café que le jour où l'on doit le prendre; 6° se servir pour cela d'un vase de porcelaine, de faïence, ou d'argent et de l'appareil de Belloi ou d'Henrion. Ce procédé est, selon Cadet, le plus conforme à l'économie.

Une tasse de café, prise après le dîner, aide à la digestion et convient aux personnes habituellement constipées, si l'on use de la méthode qu'on emploie dans le Levant, laquelle consiste à boire un verre d'eau fraîche auparavant. Le café est le meilleur correctif de l'opium et des affections produites par cette substance. Selon Barthez, le café au lait a été utile à quelques personnes menacées de consomption; selon le même, les flueurs blanches, si communes de notre temps, reconnaissent le plus souvent pour cause l'usage habituel du café au lait. C'est une mauvaise méthode de faire bouillir le lait avec le café, parce que le beurre en empêche la précipitation.

Dans cet article, j'ai fait mention des proscriptions du café par plusieurs souverains; il est curieux d'apprendre qu'en 1825, dans le pays de Hildburgausen, situé sur la Werre en Franconie, l'ordonnance du 4 janvier 1825 fait défense de prendre du café. Ceux qui en boivent sont passibles d'une amende de six marcs d'argent; ceux qui en font le commerce en grains doivent payer 104 francs, en liqueur, six marcs, en contrebande, exposition de deux heures au carcan.

CAIGUA (*Momordica fructu striato*). La racine de cette plante, qui croît au Pérou, est fort longue et grisâtre; sa tige monte jusqu'au bout des arbres les plus élevés; elle est d'un brun vert lisse; les feuilles sont en éventail; les fleurs blanchâtres et stériles. De la base du pédicule naît une fleur fertile, qui devient un fruit long d'environ quatre pouces, épais de

deux, un peu aplati, charnu, pointu par les deux bouts, un peu recourbé à son sommet, enveloppé d'un cercle blanchâtre, qui se change en un beau vert et contient une substance blanche, spongieuse, d'un goût un peu acide. Les graines sont noires et renferment une amande dont la saveur est douce. On met ce fruit dans la soupe comme rafraîchissant.

CAILLE (*Coturnix*). Selon Huet, évêque d'Avranches, le nom de caille a été donné à cet oiseau à cause des couleurs de son plumage qui représente des écailles; quoi qu'il en soit, la caille et la perdrix ont beaucoup de rapports entre elles. Ce sont des oiseaux pulvérateurs, à ailes et à queue courtes, courant fort vite, ayant le tempérament lascif; il y a cependant entre eux de grandes différences. La caille est plus petite, son plumage est gris terreux, avec des taches blanchâtres et longitudinales. Son corps est d'un blanc sale et jaunâtre en dessus, ses pieds jaunâtres et son bec noir. On trouve cet oiseau dans les diverses contrées de l'Europe, surtout dans l'île de Caprée, aux approches de l'hiver; on y en prend, dit-on, annuellement de douze à soixante mille. On dit même que ce gibier a jadis fait partie du revenu de l'évêque. Cet oiseau est de passage; on le dit fort irascible et courageux. Au rapport d'Elien, à Athènes, on le dressait pour le combat; Aldrovande dit que, de son temps, ces combats avaient encore lieu. On avait observé en Thessalie que ceux qui se nourrissaient de ce gibier étaient affectés de mouvemens épileptiques; on croit en trouver la cause dans l'hellébore que cet oiseau mange avec plaisir. Pline en défendait l'usage, parce qu'outre que la caille se nourrit de plantes vénéneuses, elle est sujette à l'épilepsie. Cependant les chèvres, brebis, chapons et tourterelles, si sujets à ces affections, ne les transmettent point. Il faut dire néanmoins que les animaux mal nourris nuisent à notre santé. Le docteur Imbellius, dans les Éphémérides d'Allemagne, dit qu'un particulier et sa femme, ayant mangé à leur souper chacun une caille, furent bientôt pris d'épilepsie, de palpitations de cœur, etc.; on ne douta point de la cause de ces accidens, parce que trois enfans, à la même table, qui n'en avaient pas mangé, ne furent point incommodés. Après examen, on reconnut que, l'année ayant été fort humide, il y avait eu beaucoup d'ivraie mêlée au blé, que les cailles en avaient beaucoup mangé, et que c'était là la véritable cause de cette affection.

Les cailles jeunes, tendres, grasses et bien nourries tiennent un rang distingué parmi les mets les plus exquis. Leur chair a une excellente saveur, excite l'appétit et convient à tous ceux qui n'ont pas besoin d'être trop nourris. Les Grecs et les Ro-

mains châtraient cet oiseau. Cette coutume existe encore dans quelques parties de l'Italie et en Chine.

La caille est un oiseau fort libidineux ; Plutarque dit qu'Alcibiade en portait une sous son manteau, étant comme elle porté à la volupté. Cet oiseau fut en grande vénération chez les Romains ; l'histoire dit qu'Auguste fit mourir un préfet d'Egypte pour en avoir fait servir sur sa table une qui s'était rendue célèbre dans les combats. Les plaines d'Erivan, en Perse, fourmillent de cailles. Dans une de mes courses, dit Morier, armé d'un fusil, je rencontrai un jeune berger qui sourit au petit nombre de ces oiseaux que j'avais tué. Il éleva de suite ses cornes, et en un instant il en eut pris de vivantes plus que je n'en avais abattu. Les Persans les prennent par un simulacre de cornes qui ressemblent à celles de quelques animaux.

CAILLÉ. Deux choses sont importantes pour la formation du caillé : le degré de chaleur du lait et la quantité convenable de présure. 22 à 23 degrés du thermomètre centigrade sont la chaleur qui convient, et une à deux heures sont le temps nécessaire à la coagulation du lait. Quant à la présure, on ne doit pas en mettre une trop grande quantité, et elle doit être saine. Cet aliment rafraîchit, mais son excès peut occasioner des coliques, etc. Il convient aux tempéramens chauds, non aux bilieux, ni aux mélancoliques, ni aux vieillards, auxquels le laitage est nuisible.

CAILLETOT. En Normandie, on nomme ainsi les jeunes turbots que l'on recherche comme très-délicats, nourrissant bien, de facile digestion et convenant à tout le monde.

CAILLEU TASSARD (*Clupea thrissa*, L.). Ce poisson se trouve dans les mers des Indes, ainsi que dans celles de l'Amérique, entre les racines des mangliers, sur les bords du rivage de la mer. Il a 7 à 8 pouces de longueur sur 16 lignes de largeur. Son ventre est aminci en forme de carène dentelée. Il cherche la vase, l'ombrage et le varec, se nourrit de crustacées, de coquillages, d'œufs de poissons. etc. Les habitans des Antilles regardent sa chair comme un aliment délicat.

CAINETIER MACOUCOU. Arbre de la Guiane qui s'élève fort haut. Sa tête est branchue et rameuse. Pour peu qu'on l'entame, il rend un suc laiteux. Son bois est blanc, dur et cassant. Le fruit a une écorce charnue, laiteuse, épaisse d'une ligne. Sous cette écorce on trouve plusieurs noyaux jaunes, qui contiennent chacun une amande sèche et coriace, enveloppée d'une chair pulpeuse, blanche, douce au goût, bonne à manger. Les Garipous font usage de ce fruit.

CALAMENT (*Calamintha*). Plante haute d'un pied, se divisant en plusieurs rejetons, avec des feuilles presque rondes. Il y en a de plusieurs espèces ; celle dont je parle, une autre

dont l'odeur approche de celle du pouliot, celle de montagne dont les fleurs sont grandes, et enfin celle des champs ou *pouliot-thym*. Les trois premiers sont du genre de la mélisse, la quatrième est une menthe, d'après Linné. Toutes ces espèces ont une odeur forte et aromatique ; on les emploie pour exciter l'appétit, aider à la digestion, chasser les vents, et pousser aux urines. On en fait usage en infusion théiforme.

CALANDRE (*Calendra*). C'est la grosse et grande alouette, fort abondante dans les pays chauds ; elle a les mœurs de l'alouette ordinaire, son chant imite celui de plusieurs oiseaux, sa chair est fort bonne à manger, nourrit, se digère facilement et convient même aux convalescens.

On appelle cet oiseau *alouette calandre*.

CALEBASSE (*Crescentia cujete*, L.). Arbre de médiocre grandeur, dont le tronc est tortueux, les branches longues, les feuilles souvent rassemblées en faisceaux à chaque nœud, lancéolées, rétrécies à leur base. Les fleurs sont blanches, solitaires, les fruits sont très-gros et de forme ovale ou arrondie, recouverts d'une écorce dure, verte, ligneuse, mais remplie d'une pulpe blanche, de saveur acidule, contenant de petites semences comprimées et en cœur. A Caïenne, on compte quatre variétés de calebassiers ; on distingue les fruits à leur forme. Le suc sert à faire le sirop si renommé de calebasse. Les calebasses douces de nos pays sont d'un grand usage sur la côte de la Méditerranée ; on les mange en soupe ; elles sont très-rafraîchissantes, mais tous les estomacs ne s'en accommodent pas. Celles d'Amérique ont une saveur plus agréable que celles d'Europe.

CALEBASSIER COMESTIBLE (*Crescentia edulis*). Cet arbre croît au Mexique ; on mange le fruit en potage ou en ragoût. Lémery dit que, desséché, il a le goût du pain d'épice. On l'emploie aussi dans le pays pour faire cailler le lait.

CALECANON D'IRLANDE. Mets favori des Irlandais. Ils le font avec des pommes de terre cuites et réduites en pâte, dans laquelle ils mêlent un cinquième d'herbes potagères, hachées et assaisonnées de beurre, de sel, de poivre et de gingembre, le tout cuit ensemble ; c'est un aliment agréable, nourrissant et rafraîchissant, lorsqu'on ne le condimente pas trop.

CALEMBAC. Espèce de résine qui distille naturellement du bois d'aloës, autour de ses nœuds et surtout au pied de l'arbre. Cet aloës n'a rien de commun avec la plante du même nom, qui produit un suc amer et purgatif. La gomme résine qu'on en retire et à laquelle on donne le nom de calembac dans la Californie et que les Indiens nomment *tambac*, est une substance qui s'écrase sous les dents comme la cire, quoique

plus ferme qu'elle, et dont le goût est délicieux ; c'est ce qui a fait dire aux missionnaires que ce suc communiquait un goût exquis aux nids de salenganes. Cette résine, brûlée sur des charbons, répand l'odeur la plus suave. On ne la recueille que sur les montagnes presque inaccessibles de la Cochinchine et de la province d'Yémen, à la Chine. On la vend au poids de l'or aux seigneurs, on en brûle dans les pagodes les plus fameuses et dans les occasions rares où les gens très-riches veulent donner de grandes fêtes aux personnes de grande distinction.

CALIGNI (*Licania*). Petit arbre des forêts de la Guyane, qui produit un fruit ou baie ovale, blanche, pointillée de rouge, laquelle a une chair blanche avec un noyau osseux qui renferme une amande. Ces baies sont mangées avec plaisir par les naturels du pays.

CALMAR ou **CALEMAR** (*Loligo*). Poisson de mer à sang noir. Il y en a deux espèces, le grand et le petit. Horace en parle ainsi, *niger succus loliginis*, pour exprimer un trait de la médisance la plus noire. On trouve beaucoup de calmars sur les côtes du Portugal, ils se nourrissent de petits poissons, d'écrevisses et de langoustes. La chair est de difficile digestion. Autrefois, à Athènes, on l'estimait si peu, que quand on voulait dire que quelqu'un était fort pauvre, on disait qu'il n'avait pas le moyen d'acheter du calmar; cependant, plus tard, ceux qu'on prenait dans le golfe d'Ambracie étaient fort estimés, surtout bouillis ; la friture le desséchant trop, le rend encore plus indigeste. On distingue le calmar de la seiche en ce que le premier est long, rond et finit en pointe, tandis que la seiche est courte, large, et a les ailes terminées en pointe.

CALVILLE. Espèce de pomme à côtes, il y en a de rouges et de blanches, leurs propriétés sont celles des autres pommes.

CAMAGNOC. Espèce de manioc qu'on cultive surtout dans la Guyane. On arrache la racine au bout de sept mois, pour la manger bouillie ou rôtie ; si on la laisse en terre plus longtemps, on ne peut que la mettre en farine pour en user, comme on fait de celle du manioc, avec cette différence que l'eau qui en sort n'est point dangereuse. On la préfère à celle du manioc, elle sert à faire de l'excellente cassave.

CAM-CHAIR. Espèce d'orange grosse, de couleur jaunâtre, qui vient au Tonquin. L'odeur en est très-agréable et la saveur délicieuse. Cette orange est rafraîchissante, on la donne même aux malades.

CAMARINE BLANCHE (*Empetrum album*). Très-petit arbrisseau qui croît dans le Portugal, haut d'un pied et demi, poussant des tiges rameuses, garnies de feuilles vertes, brunes et nuancées comme celles de la bruyère. Il y a des fleurs

mâles et femelles auxquelles succèdent en automne de fort jolies baies rondes, blanches, transparentes, perlées, pleines d'un suc acide dont on fait une excellente limonade, en y ajoutant du sucre.

CAMOUCLE (le). Oiseau de l'Amérique méridionale, plus gros et plus charnu qu'un dinde, auquel il ressemble. Son plumage est d'un noir d'ardoise, celui du ventre est blanc. Le dessus de la tête est couvert de petites plumes douces, mêlées de blanc et de noir, formant une espèce de duvet. L'oiseau a cinq pieds environ d'envergure, son bec supérieur est long de deux pouces. Sur le sommet de la tête, vis-à-vis les deux yeux, il a une corne de deux pouces trois ou quatre lignes de long, dont la base est osseuse et cartilagineuse à son extrémité. Cet oiseau est assez rare; on ne le trouve que dans certains cantons près de la mer, dans des marécages ou dans des savanes un peu noyées; il se nourrit d'herbes tendres et de graines, mais jamais de fruits. Les naturalistes, on ne sait pourquoi, l'ont rangé dans la classe des aigles; sa chair, quoique noire, est fort bonne à manger, surtout lorsque l'oiseau est jeune.

CAMPANULE DOUCETTE ou **MIROIR DE VÉNUS** (*Campanula speculum Veneris.*) Cette plante que l'on trouve dans les champs parmi le blé, produit des fleurs de couleur pourpre tirant sur le violet; on les met dans les salades et on en mange les feuilles cuites.

CAMPÊCHE. Arbre résineux, de la famille des légumineuses, originaire de la baie de campêche; il est toujours vert; son bois sert à teindre en rouge; les marchands de vin s'en servent pour colorer le vin. Cette fraude ne peut nuire à la santé, mais elle n'en est pas moins une fraude.

CAM-QUIT. Orange de Tonquin, plus petite que celle qu'on nomme cham-chain; sa couleur est rouge, sa peau fort lisse, et sa saveur excellente; cependant ce fruit est nuisible à ceux qui sont sujets au dévoiement.

CAMUIRRI. Dans l'Orénoque on cultive une espèce de petit palmier qui l'emporte sur tous les autres par la beauté et la saveur de ses dattes; on l'appelle *camuirri;* ses feuilles naissent de treize en treize, et forment un maillet couvert de bourgeons, dont la beauté et la proportion étonnent. Les dattes naissent par grappes du pied des feuilles; elles ont la figure, la couleur et le goût du raisin.

CANARI (*Canarium commune*, L.). Très-grand arbre des Indes orientales et de la Nouvelle-Guinée, qui produit une espèce d'amande renfermée dans un noyau trigone et pointu. Les naturels du pays la mangent crue, ils en font aussi une espèce de pain; ils en retirent en outre par expression une

huile, qui remplace le beurre dans l'assaisonnement des alimens.

CANANG AROMATIQUE (*Uvaria odorata*, Lam.). Vulgairement *poivre d'Éthiopie*. L'arbre a plus de vingt pieds de hauteur ; les feuilles sont ovales, les fleurs naissent solitaires, ont six pétales oblongs : les trois extérieurs sont fermes, épais, lisses et violets en dedans, recouverts d'un duvet cendré ; les trois intérieurs sont d'un violet obscur ; les capsules cylindriques, un peu noueuses ; leur odeur est aromatique et de saveur piquante. Ce canang croît dans les forêts de la Guyane, à l'Ile-de-France et au Pérou. Les Nègres l'emploient pour assaisonner certains alimens. Ses propriétés approchent de celles du poivre.

CANARD (*Anas boscas*, L.). Oiseau amphibie presque aussi gros que la poule, à bec large, et ayant beaucoup de rapport avec l'oie. Le mâle se nomme *canard*, la femelle *cane* et le petit *caneton*. Il y en a de différentes couleurs, et de différentes espèces, le grand, le petit, le sauvage, la cane de mer, le glaucus, le pénélope, le noir, le hurlé, etc. Celui qu'on élève dans les villes ne vaut rien comme aliment, parce qu'il se nourrit d'immondices. Aussi les personnes dont le palais est délicat savent le distinguer de ceux qui vivent sous un ciel pur et dans les eaux courantes. L'abus de la chair du canard domestique peut donner lieu à la cachexie et au dépérissement, elle est sèche et de difficile digestion. Le canard au contraire qui est élevé au grand air, a une chair aussi agréable que saine ; on recommande surtout le foie et les ailes ; à Rome la tête passait pour un morceau friand. Origène et Caton pensaient que la chair du canard sauvage convenait beaucoup à l'estomac. L'antiquité tout entière semble s'être rangée de l'avis de ces deux philosophes ; Caton d'Utique poussait même trop loin la valeur de cet aliment, puisque si quelqu'un de ses amis venait à tomber malade, il ne lui ordonnait que des ramiers, des lièvres et surtout des canards, « ces chairs, disait-il, sont lé-
» gères et de facile digestion, et je mets en fait que c'est à ce
» seul régime et sans aucune recette médicale, que je dois
» d'avoir toujours maintenu en santé ma famille et mes do-
» mestiques. » On doit choisir cet oiseau jeune, gras et tendre, cependant tous les estomacs ne s'en accommodent pas, notamment les mélancoliques et les personnes sédentaires. Martial a célébré cette chair, surtout la poitrine et le cou.

Cet oiseau paraît susceptible d'attachement. Ainsi on en a vu un qui ne pouvait vivre sans un chien avec lequel il avait été élevé, ni le chien sans le canard. On a de même vu un de ces oiseaux être fortement attaché à un dindon ; ils ne se quittaient jamais, et l'un ne put survivre à l'autre. Il y a nombre de va-

riétés de canards : le sauvage huppé (*anas cirrhata*, L.), le persique (*anas persica*), le tacheté (*nuvia*), le grand canard sauvage (*anas major*), le gris (*grisea*, etc.)

Canard des Indes ou musqué (*Anas moschata*). Espèce connue en France depuis le seizième siècle. Elle exhale une forte odeur de musc ; cet oiseau est beaucoup plus grand que le canard ordinaire, il est même le plus gros de tous, son cri est grave et bas, sa chair est d'un goût exquis, très-estimée, et se digérant bien.

Canard manille. Oiseau aquatique beaucoup plus gros que les autres canards. Cette espèce parut pour la première fois en France du temps de Bélon, qui l'appelle *cane de Guinée*. Aldrovande dit qu'on en apportait du Caire en Italie ; on le trouve au Brésil dans l'état sauvage ; on le rencontre encore dans les ménageries en Suède et à Dantzick, où elle a pris une espèce de droit de bourgeoisie, tant il y en a ; ces canards sont seulement un peu moins gros que dans leur pays natal ; leur chair est noire, succulente, mais non de facile digestion.

Canard sauvage (*Anas campestris*). Celui-ci a beaucoup de rapport avec le domestique, mais il vit dans les bois, est de passage et va par troupes pendant l'hiver ; il vient de la Sibérie, de la Laponie, etc. Cette espèce a une chair excellente et de facile digestion ; les Siamois font un grand usage des œufs de canards, qu'ils conservent plusieurs mois sans se corrompre ; pour cela, avec de la terre glaise, ils forment une croûte autour, et lorsqu'ils veulent en manger, ils la retirent et font durcir les œufs. C'est ainsi qu'ils conservent les melons, qu'ils salent par tranches et qu'ils gardent toujours excellens.

Cancre (*Cancer*). Crustacé dont les espèces sont nombreuses. On les divise selon les lieux qu'ils habitent. On nomme *saxatiles* ceux qui vivent près des rochers, *limosi* ceux qui sont dans la fange, *arenosi* ceux qui se trouvent dans le sable, et *algosi* ceux qui se plaisent dans l'algue. On les a, en outre, divisés en cancres de mer et de rivières. Leur corps est arrondi et diffère des écrevisses de mer et des langoustes, qui l'ont très-long, et des crabes qui l'ont fort évasé. Il y en a de différentes grandeurs et couleurs : tous ont des pattes.

Cancre de rivière (*Cancer fluviatilis*). Il ressemble tout-à-fait au cancre de mer. Sa chair est douce et bonne, on fait mourir l'animal dans du lait, pour la rendre plus délicate. On en trouve beaucoup en Grèce, à Candie, en Italie, en Sicile, en Egypte et dans le Nil.

Cane d'Inde (*Anas indica*). Cette espèce de canards ressemble aux canes ordinaires, quoique plus grosses ; sa tête est

rouge et dépourvue de plumes, sa chair a l'odeur du musc; on la digère facilement.

CANEPETIÈRE. Espèce de petite outarde, oiseau de la grosseur du faisan et dont la tête ressemble à celle de la caille. Il se nourrit de grains, etc. Sa chair a une bonne saveur, se digère facilement et nourrit bien.

CANNA (*Antilope orcha*, Buff.). Animal qui égale le plus fort cheval en hauteur et en grosseur. Ses cornes, droites et en spirales, ont plus d'un pied et demi de longueur. Il a une petite crinière sur le front et le long du cou, un fanon sous la gorge qui ressemble assez à celui du bœuf; sa queue est médiocrement longue, sa couleur d'un fauve grisâtre, avec une raie noire le long du dos. Le nom de *canna* est hottentot, les colons hollandais le nomment *élan du Cap*. L'animal vit dans les montagnes, par troupes de cinquante à soixante; son naturel est fort doux, il saute parmi les rochers. On l'apprivoise facilement. On mange la chair et la moelle avec plaisir.

CANNE A SUCRE. (*Arundo saccharifera*). Plante de la famille des graminées, s'élevant à huit ou dix pieds, sur un pouce et demi de diamètre. Sa tige est pesante, cassante, d'un vert tirant sur le jaune; ses nœuds qui sont à trois pouces les uns des autres, sont saillans, d'un jaune blanchâtre, d'où partent des feuilles qui tombent à mesure que la canne mûrit; ces feuilles ayant trois ou quatre pieds de longueur, sont larges d'un pouce, couleur vert jaunâtre; la tige est remplie d'une moelle fibreuse, spongieuse et bleuâtre, contenant un suc doux, très-abondant, élaboré séparément dans chaque entre-nœud. Les anciens paraissent avoir connu la canne, au rapport de Sénèque et de Lucain. Les Chinois, dit-on, la firent connaître aux Arabes, vers la fin du treizième siècle. D'Arabie elle passa en Egypte et en Ethiopie; ce ne fut qu'en 1420, époque où Henri, régent du Portugal, la fit transporter de Madère en Sicile, qu'elle fut connue en Europe. En 1471, ce fut un Vénitien qui trouva le secret de purifier la cassonade et de faire du sucre en pain. Après la découverte de l'Amérique, on la transporta des Canaries à Saint-Domingue, en 1506. Elle existait à Madagascar, à Ceylan, au Pégu, à Siam, dans le Bengale, etc.

On cultive dans les colonies trois espèces de cannes qui ont plusieurs variétés : la canne créole, la plus ancienne, qui fut apportée de Madère et qui n'a pas dégénéré, celle d'Otaïti, moins ancienne, plus grande, mais ne produisant pas un suc aussi substantiel ni aussi dense; le *saccharum violaceum* (Lussac, etc.). Il en existe une variété à feuilles vertes, selon Dufour. Après le froment et le riz, c'est une des plantes les plus intéressantes. Le suc de canne est un fluide opaque, d'un

gris terne, olivâtre, de saveur douce et sucrée; son odeur est balsamique. Ce suc est doux au toucher et légèrement poisseux; il est formé de deux parties, l'une solide et l'autre fluide; la partie solide est la fécule. Le suc de canne dépouillé de fécule, prend le nom de suc dépuré ou véson; on retire aussi de la canne une liqueur vineuse que l'on rougit avec la raquette et qui, par la distillation, donne une eau-de-vie de dix-sept degrés, fort agréable et aussi bonne que le rum. Dix pintes de ce vin peuvent en donner quatre d'eau-de-vie.

Dans le voyage de lord Macarthy en Chine, il est dit qu'on trouve sous les racines des cannes à sucre un gros ver blanc, que les Chinois font frire dans l'huile et qu'ils mangent comme un morceau fort délicat. (*Voir* SUCRE.)

CANNEBERGE (*Vaccinium oxicoccus*, L.). Airelle des marais. Cette plante est commune dans les prairies humides; les fruits sont des baies d'une acidité agréable; dans quelques parties de l'Europe où elle est abondante, on en fait des confitures agréables et rafraîchissantes.

CANNELLE (*Laurus cinnamomum*, L.). On appelle ainsi la seconde écorce d'un petit arbre nommé cannelier, très-commun dans l'île de Ceylan. Sa racine est grosse, divisée en plusieurs branches, recouvertes d'une écorce d'un roux grisâtre extérieurement, rougeâtre à l'intérieur. Son tronc est assez élevé, ses feuilles ressemblent à celles du laurier; elles sont terminées en pointe et ont la même saveur que l'écorce. Les fleurs sont petites, étoilées et blanchâtres. Dans le pays on appelle cet arbre *kerandu*. La cannelle de Ceylan est la plus estimée. Ses bâtons ressemblent à de petites cannes. L'âge de ces arbres, leur exposition, leur culture font distinguer trois sortes de cannelles. La fine, la moyenne et la grossière. La cannelle a une saveur aromatique, piquante, douceâtre, et agréable; son odeur est pénétrante et plaît. On se sert de cet aromate dans les alimens et surtout daus le chocolat qu'elle rend tonique. La cannelle est stomachique, carminative, échauffe et convient aux estomacs paresseux, aux phlegmatiques. Les personnes irritables doivent s'en abstenir; elle produit le spasme de l'estomac et son abus peut occasioner des inflammations. On doit choisir cette substance récente, de bonne odeur, de saveur piquante et de couleur tirant sur le rouge. On en fait ordinairement deux récoltes par an; la plus considérable a lieu au printemps et en été. Le cannellier croissait spontanément, c'est au gouverneur Falk qu'est due sa culture. La cannelle de Tonquin serait un objet de commerce considérable pour une nation plus intelligente. Les forêts en sont remplies. On la cultive dans les jardins du roi et dans les temples seulement. Sa couleur tire sur le gris;

elle est plus épaisse, plus rude, moins odorante que celle de Ceylan, et ses propriétés lui sont inférieures. Cette cannelle est tellement abondante dans les forêts qu'on la brûle assez souvent.

Il y a une autre espèce de cannelle appelée *cassia lignea*, les droguistes l'appellent *cannelle mâle;* on la fait souvent passer pour de la cannelle de Ceylan. Elle a moins d'odeur cependant et de saveur, son écorce est moins mince, et en la mâchant elle devient mucilagineuse.

Toutes les parties du cannelier sont utiles. On en retire des eaux distillées, des sels volatils, du camphre, du suif ou de la cire, des huiles précieuses; on en compose des sirops, des liqueurs, etc. Enfin cet arbre est un des plus précieux que l'on connaisse.

L'analyse de la cannelle de Ceylan, faite par Vauquelin, prouve qu'administrée en poudre, en infusion ou en teinture alcoolique, elle contient un mélange d'huile volatile, du tannin, du mucilage, une matière colorante et un acide. C'est à la quantité d'huile volatile qu'est due sa propriété excitante. L'huile volatile, que la compagnie hollandaise vend, est distillée à Ceylan ou à Batavia. Elle est fort chère et on la falsifie en la mêlant à celle de girofle ou de ben. Les Bengalais l'emploient comme stomachique en en mettant une seule goutte sur du sucre. Les femmes d'un tempérament lymphatique dans la Géorgie et à Goa en font usage comme excitant.

On retire aussi de la cannelle un camphre destiné pour le roi du pays, qui en use comme d'un bon cordial. D'après M. Poisson, il y a à la Cochinchine une cannelle supérieure à celle de Ceylan qui se vend au poids de l'or. A *Matouré* on n'emballe jamais la cannelle sans avoir été visitée. Les vérificateurs sont responsables de celle qu'ils ont fait emballer, ils en mâchent continuellement pour goûter les différentes qualités, ce qui cause des cuissons sur la langue, au palais et ce qui rend la bouche extrêmement sèche; pour calmer ces irritations, ces vérificateurs mangent de temps en temps une beurrée.

Cannelle blanche ou du Pérou (*Cassia cinnamomea*). A Saint-Domingue on lui donne le nom de Cannelle bâtarde poivrée. Linné a mis cet arbre parmi les lauriers. Les habitans de la Jamaïque s'en servent pour assaisonner leurs alimens en place de poivre et de clous de girofle. Son usage nuit aux tempéramens bilieux, secs, irritables, nerveux et aux jeunes gens.

Cannelle giroflée (*Myrtus cariophyllata*, L.). Arbre qui croît aux Antilles et à Ceylan. L'écorce est connue sous le nom de *bois de girofle*, *bois de crabe*. Cette écorce est roulée comme la cannelle, et son odeur ainsi que sa saveur appro-

chent de celle du girofle, d'où lui vient son nom; de couleur cendrée extérieurement, brune à l'intérieur et aromatique; aussi la mêle-t-on par fraude au girofle en poudre. On l'emploie en place des clous de girofle. Elle jouit des mêmes propriétés que les autres, mais à un degré moindre.

CANTAL. Fromage qu'on prépare sur la montagne du département qui porte ce nom et qui jouit d'une bonne réputatien.

CAUTHÈRE (*Sparus cautherus*, L.). A Gènes on nomme ce poisson *Tanado* à cause de sa couleur qui est comme tannée; on le trouve dans la Méditerranée. Sa chair n'est ni sèche ni ferme : on la mange sans l'estimer.

CANUS. Ce poisson se nomme aussi en Languedoc *Rochau*, à Marseille *Canudo*. Il vit dans la mer près des rochers, il est rouge sur le dos, jaune sur le reste du corps, plus étroit que la daurade; sa chair est friable, tendre, non visqueuse, se digérant bien; elle n'est cependant pas du goût de tout le monde; elle est meilleure frite ou sur le gril que bouillie.

CANUT (*Canutus.*) Oiseau du nord et des provinces septentrionales d'Angleterre, où on l'appelle *Kot*. Son plumage est varié de blanc et de brun. On l'a nommé ainsi, dit-on, parce que sa chair était un mets favori du roi Kot.

CAOUANE (La) (*Testudo carotta*, L.) Espèce de tortue moins abondante et moins commune que la tortue franche et que le caret. On en trouve dans la Méditerranée, sur les côtes de Sardaigne, près de Cagliari où on en pêche parfois du poids de trois à quatre cents livres. Elle est très-vorace. Sa tête est grosse, ovale, couverte d'une grande plaque bombée. L'animal se nourrit de coquillages, surtout de buccins. Sa chair est huileuse, rance, coriace et fortement musquée. On l'estime peu. Ses œufs au contraire sont fort bons à manger.

CAOUTCHOUC. GOMME ÉLASTIQUE (*Hevœa guianensis*, Aublet, *Jatropha elastica*, L.) Arbre précieux de la Guyane qui s'élève de 40 à 50 pieds; son tronc est écailleux comme une pomme de pin, fort droit; ses branches ne sont situées qu'à son sommet, se dirigent en tous sens et forment une tête conique; ses feuilles sont fort rapprochées et composées de trois folioles épaisses, coriaces et lisses. La partie supérieure est verte, l'inférieure légèrement cendrée; les graines, dépouillées, sont blanches et bonnes à manger. Pilées et bouillies, elles fournissent une graisse avec laquelle les habitans assaisonnent leurs alimens. Ils enlèvent aux grains leurs germes qui purgeraient violemment. Les graines ont la saveur de nos noisettes. Les Galibis et les Garipous les ramassent et les conservent pour les manger. Pour retirer le suc de l'arbre, on fait des incisions et on le reçoit dans des vases de calebasse. Il est laiteux, très-

fluide en été, se condensant assez promptement; cependant Fourcroy en reçut de liquide qui lui servit à faire plusieurs expériences. Les habitans de la province des Emeraudes en font des flambeaux qui, sans mèche, brûlent fort bien. Le long de la rivière des Amazones, où le caoutchouc est fort abondant, les nègres en fabriquent des bottes d'une seule pièce, fort légères, et qui mettent à l'abri de l'humidité.

L'industrie européenne, dit Fourcroy, a trouvé dans cette matière une ressource pour fabriquer des instrumens. Les mécaniciens et les physiciens tirent un grand parti de cette gomme; elle fait aujourd'hui fonction de ressort dans les machines; on l'étend sur les étoffes qu'elle défend de l'impression de l'eau, en conservant leur flexibilité. L'éther sulfurique la ramollit et la dissout en partie. L'huile volatile de térébenthine la dissout plus facilement que l'éther, après avoir été coupée en fragmens très-minces. La même chose a lieu sur le suc des diverses espèces d'*herda*, tels le *cecropia peltata*, le *ficus indica* et tous les autres végétaux dont on peut obtenir de la gomme élastique.

CAPELAN (*Gadus minutus*, L.). Mot languedocien de ce poisson, qu'on appelle aussi quelquefois *Officier*, à Malte *Munkana*, à Venise *Mollo*. Il vit dans la Méditerranée. Il ressemble au merlan, quoique plus large; il n'a pas plus de 7 à 8 pouces de longueur. Son dos est d'un jaune brunâtre, et tout le reste du corps de couleur d'argent, parsemé d'une infinité de points noirs. Sa chair est blanche et de bon goût; on la mange avec plaisir en Provence où il est fort abondant. Ses propriétés sont à peu près celles du merlan; quoique sa saveur lui soit inférieure, on le sale quelquefois, lorsque la pêche de la morue ne donne pas. Au rapport de Rondelet, en 1545, on en prit une si grande quantité, qu'on fut obligé de s'en servir pour fumer les terres.

CAPETINO. Les Italiens appellent ainsi un très-petit agaric couleur d'or, qui croît sur les branches de la verge d'or; son chapeau est hémisphérique. Propriétés des champignons.

CAPILLAIRE (*Adianthum*). Il y a plusieurs espèces de cette plante; la plus usitée chez nous est celle de Montpellier. Ses feuilles sont odorantes, de saveur agréable, légèrement astringentes et amères. On en compose un sirop rafraîchissant. La capillaire du Canada (*Adianthum americanum*) a les feuilles plus larges, d'un beau vert de tous côtés, parsemées de petits points obscurs; elle n'a pas d'odeur lorsqu'elle est sur pied, mais renfermée, elle sent la violette. Ses propriétés sont plus prononcées que celles des autres capillaires. On en fait une infusion théiforme agréable et utile dans la toux.

CAPITAINE. Poisson de mer qui ressemble beaucoup à la carpe. Autour du cou il a cinq rangs d'écailles dorées, disposées comme un hausse-col. Sa chair est blanche, ferme et grasse, de difficile digestion pour certains estomacs.

CAPOLIN (*Cerasus dulcis indica*, L.). Petit arbre qui croît au Mexique et qui produit un fruit ressemblant à la cerise. On le mange avec plaisir, pour se rafraîchir. On en trouve trois variétés qu'on distingue par leur volume.

CAPRE (*Capparis spinosa*, L.). L'arbrisseau qui produit ce bouton est petit et croît dans le Midi, il est cultivé surtout en Provence. Les tiges sont épineuses, les feuilles ovales, vertes et amères; les fleurs sont blanches ou roses : aux fleurs succèdent des boutons ou câpres. On les confit dans le vinaigre pour en assaisonner certains mets. Les plus petits boutons sont les câpres les plus fines, les grosses sont molles, les petites portent le nom de *capucines*. Les câpres excitent l'appétit, mais elles ne conviennent pas à tous les estomacs. Elles poussent aux urines. Pour leur donner un beau vert, on les laisse parfois macérer dans des vases de cuivre où l'on met du vinaigre : il en résulte bientôt du vert-de-gris, qui est un poison. En Egypte se trouve un câprier dont les épines sont jaunes; il y en a un à Ceylan dont les feuilles sont deux fois plus longues que larges; au Sénégal, un à fleurs en corymbe. Il y en a plusieurs autres variétés, mais toutes sont épineuses.

CAPRIOLE ou **SANGUINAIRE, DENT DE CHIEN.** Plante assez commune, dont on mange les feuilles en salade et qui convient, dit-on, aux personnes sujettes à l'hématurie ou pissement de sang.

CAPRON. Grosse fraise que tout le monde connaît et dont les propriétés sont celles des autres fraises.

CAPUCINE (*Tropœolum majus*, L.). Cresson d'Inde; le nom de capucine a été donné à cette plante, parce que sa fleur se termine par un prolongement qui a la forme d'un capuchon. Elle est originaire de l'Amérique du sud et cultivée depuis long-temps en Europe. Elle fleurit en été. Elle est presque toujours verte dans les pays chauds, la fleur est jaune et d'un usage familier. On la mange en salade, on en confit les boutons, comme les câpres, en y ajoutant du poivre pour s'opposer aux vers. Cette plante est excitante, carminative, ne convient pas aux tempéramens chauds, secs et irritables, ni aux bilieux. On compte trois sortes de capucines, celle à feuilles larges et à fleurs d'un rouge orangé, celle à petites feuilles dont les fleurs sont d'un jaune pâle, celle à fleurs jaunes, sans taches ni raies. De la première variété de fleurs la fille de Linné vit sortir une lumière vive comme l'éclair partant tantôt d'une fleur, tantôt d'une autre. D'après

M. Hayren, naturaliste suédois, les fleurs suivantes font voir l'éclair plus ou moins fort dans cet ordre, 1° le souci; 2° la capucine; 3° le lys rouge (*lilium bulbiferum*); 4° les œillets d'Inde (*tagetes patula et erecta*); parfois on l'a observé sur le tournesol. Ce naturaliste assure qu'on peut, d'après la célérité de l'apparition de cette lumière, conclure qu'il y a quelque chose d'électrique dans ce phénomène, et pense que cette lumière est causée par le *pollen*, qui, en crevant, se jette partout sur les pétales. La capucine a l'odeur, la saveur et les propriétés du cresson; on la met dans les salades pour en relever le goût. M. Braconnot en a fait l'analyse. Outre le carbonate de potasse, elle contient une quantité remarquable d'acide phosphorique, auquel il attribue les éclairs instantanés, observés par la fille de Linné.

CAPULI (*Physalis pubescens*). Plante qui croît au Pérou et dans la Virginie, produisant un fruit de saveur acidule dont on fait des conserves agréables, rafraîchissantes et qu'on permet aux convalscens.

CARACARA. Oiseau des Antilles du genre des hocos; il est de la grosseur d'un chapon, monté sur des pieds de paon; son cou est plus long que celui du coq, son bec et sa tête approchent de celle du corbeau; sa chair est aussi bonne à manger que celle du faisan, dont elle a à peu près les propriétés alimentaires.

CARAMBOLIER A FRUIT ROND (*Averrhoa acida*, L.). Arbrisseau toujours chargé de fleurs et de fruits qui répandent une odeur fort agréable; le fruit est sphéroïde, vert, de la grosseur d'une cerise, à côtes et d'une acidité agréable; il rafraîchit. On en fait aussi des confitures dont la saveur tient de celle de l'épine-vinette.

CARAMBOLIER AXILLAIRE (*Averrhoa carambola*, L.). Arbre de la hauteur de douze à quatorze pieds, qui fleurit et donne des fruits deux fois l'an; ces fruits sont ovales, oblongs, gros comme un œuf de poule, jaunâtres dans leur maturité; la chair est d'une acidité agréable; les Indiens les mangent crus pour exciter leur appétit; on les confit aussi au sucre. On en cultive dans les jardins une varieté dont le fruit est très-doux.

CARAMEL (*Saccharum percoctum*). On appelle ainsi un sucre altéré par le feu, qui prend alors une couleur jaune; telles sont les tablettes de pomme, de gomme, etc., aussi agréables qu'utiles. On caramélise le bouillon, qui en acquiert un goût plus agréable; mais si l'on doit être sobre sur l'usage du sucre pur, on doit l'être davantage sur celui du sucre brûlé, lequel est échauffant et, pour cette raison, ne doit être pris qu'à dose modérée.

CARANDAS (*Carissa carandas*, L.). Arbuste faible et diffus qui croît dans l'Inde et qui produit un fruit qu'on confit au vinaigre avant sa maturité ; on en fait de très-bons *atchars*.

CARANGUE. Poisson fort commun sur les côtes des îles de l'Amérique, surtout à la Martinique ; il est plat, sauteur et un des meilleurs pour l'alimentation ; sa chair est blanche, tendre, savoureuse, mais grasse ; de quelque manière qu'on l'accommode elle plaît; on en prépare aussi une gelée qui ressemble à celle qu'on fait avec le veau; mais elle est de difficille digestion pour certains estomacs.

CARANX TRACHURE (*Scomber trachurus*, L.). Dans plusieurs départemens on nomme ce poisson *saurel*, *gascon* ou *maquereau bâtard*. On le trouve dans la mer Méditerranée, ainsi que dans la Baltique ; il a souvent plus de trois pieds de long ; lorsqu'il agite sa queue et qu'il en frappe sa proie, il la déchire ; dans le Nord on estime sa chair, quoique fort inférieure à celle du maquereau ; à Rome, ce ne sont que les pauvres qui la mangent ; elle est de mauvais goût et de difficile digestion. Du temps de Belon, on recherchait beaucoup à Constantinople le garum fait avec les intestins de ce poisson.

CARDAMINE ou **CRESSON DES PRÉS** ou **DE VIRGINIE** (*Cardamine virginiana*). Plante originaire de la Virginie. On la trouve aussi dans les montagnes de l'Italie, sur les bords des ruisseaux et des torrens ; les gens de la campagne en mangent les feuilles encore tendres, dont la saveur est plus douce que celle du cresson ordinaire.

CARDAMOME (*Amomum cardamomum*). Plante indigène des Indes orientales, elle croît aussi à Java ; ses capsules sont anguleuses, d'un jaune pâle, coriaces, couronnées par le calice extérieur ; les semences sont carrées, rugueuses, rougeâtres ; leur odeur est agréable, leur saveur piquante comme le poivre ; lorsqu'on les mâche, elles produisent une fraîcheur qui plaît ; ces semences sont stomachiques et échauffantes ; les Malais en condimentent leurs mets et s'en servent aussi pour rendre l'haleine agréable ; les Egyptiens en mâchent continuellement, ils en mettent dans le café et en font un sorbet chaud. Le petit cardamome est le plus usité ; on doit le choisir récent, pâle en dehors, plein d'une graine rousse, aromatique et piquante ; les tempéramens chauds doivent s'en abstenir ; ces semences contiennent une huile essentielle, légère, odorante et très-volatile.

CARDES. La bette ou poirée est cultivée comme plante potagère. Pour pouvoir en manger les côtes et leur donner une bonne saveur, on a soin de lier la plante et de la buter comme on fait pour les cardons ; les côtes charnues s'appellent cardes.

Cet aliment est sain et convient aux tempéramens chauds, lorsqu'on ne le condimente pas fortement; il est laxatif et pèse parfois sur certains estomacs.

CARDON (*Cynara cardunculus*, L.). C'est la plus volumineuse des plantes potagères; elle est vivace et croît naturellement dans l'île de Crète, en Espagne, en Italie et même dans le midi de la France; sa tige est droite, cotonneuse, ayant quelques rameaux et s'élevant de quatre à cinq pieds, ses feuilles sont grandes, plus longues que celles de l'artichaut, ayant de longues épines, jaunâtres à l'extrémité, vert-blanchâtre en dessus, très-blanches et cotonneuses en dessous; les fleurs sont bleues, les écailles du calice peu charnues. On distingue deux espèces de cardons, celui de Tours et celui d'Espagne; les fleurs servent à cailler le lait; on les emploie beaucoup à cet effet dans les fabriques de fromage. On donne aussi le nom de cardon à la côte de certaines plantes, telles que celles de la poirée. Cet aliment passe pour être aphrodisiaque, mais il est peu substantiel.

CARET (*Testudo imbricada*, L.). Espèce de tortue plus petite que la tortue franche; sa carapace est aussi plus ronde; cette espèce est assez commune près des îles et des côtes de l'Amérique, sous la zone torride et dans la mer Atlantique; rarement elle dépasse le poids de deux cents livres; elle se nourrit d'herbe à tortue, de mousses et surtout d'un fungus que les Américains nomment *oreille de juif;* sa chair a une saveur désagréable et purge violemment; le P. Labat dit qu'à la Martinique elle occasione des fièvres inflammatoires, et fait naître des clous sur tout le corps, tandis que ses œufs sont excellens. Ce qui fait estimer cette tortue, c'est son écaille dont on se sert pour faire des peignes.

CARLINE (*Carlina acaulis*, L.). Plante bisannuelle qui croît sur les montagnes; elle est basse et parfois sans tige; sa racine est rousse extérieurement et blanche à l'intérieur; son odeur aromatique approche de celle de l'amande amère; sa saveur est âcre comme celle du fenouil; dans certains pays, comme dans les Cevennes, les paysans en mangent les receptacles, qu'on croit toniques et aphrodisiaques. L'histoire dit que Charlemagne en fit employer la racine dans la fièvre pernicieuse qui attaqua son armée. M. Chancel eut l'idée de faire confire au sucre la partie charnue de la plante et la préconisa comme excitante et restaurante et comme pouvant figurer dans les desserts.

CARIACOU. Boisson qu'on fait à Caïenne avec un mélange de cassave, de patates et de sirop de canne mis en fermentation. Fort usité dans ce pays.

CARIAMA. Oiseau qui vit dans les marais du Brésil, il est

de la grandeur du héron ; son bec est une corne courbe, d'un jaune rembruni, ses yeux sont très-beaux et de couleur dorée, son corps est varié de gris, de brun et de roux ; son cri est assez semblable à celui de la femelle du paon. Sa chair est bonne à manger.

CARMINATIF. On donne ce nom à tout ce qui peut chasser les vents contenus dans le tube digestif : tels sont l'anis, le fenouil, l'éther, le vin, l'eau-de-vie, enfin à tout ce qui donne du ton à l'estomac.

CAROLINE (la) (*Trigla carolina*, L.). Poisson de la longueur du doigt qu'on trouve dans les mers de la Caroline et des Antilles ; il a la faculté de s'élancer au dessus de la surface des eaux. Son corps et sa queue sont jaunâtres, avec de petites taches violettes. Sa chaire est dnre et maigre.

CAROTTE (*Daucus carotta*, L.). Espèce de *Daucus* cultivé dans les jardins, et dont la racine est fort en usage pour l'alimentation. La plante pousse des feuilles grandes, vertes, velues, découpées, de saveur et d'odeur assez agréables. Sa tige est ronde, creuse et rameuse ; sa racine longue, grosse, charnue, d'un jaune plus ou moins foncé, facile à rompre, d'un goût douceâtre. Il y a plusieurs espèces de carottes, la rouge, la blanche, la jaune, la hâtive ; celles de Flandre sont les meilleures ; elles donnent un excellent goût au bouillon. Les rouges sont plus douces que les autres. On trouve dans cette racine un mucilage sucré mêlé à une partie colorante jaune, et à une partie aromatique. Cet aliment, peu nourrissant, présente une preuve du changement que la décoction opère dans la viscosité du mucilage ; sa partie aromatique paraît en accélérer la digestion, qui a lieu sans produire des vents. Les carottes sont d'une grande ressource surtout au printemps et vers la fin de l'hiver ; cependant plusieurs estomacs les digèrent mal ; elles fatiguent moins si on les accommode au gras. Elles augmentent la sécrétion du lait, provoquent les règles et passent pour être aphrodisiaques. Ces racines, séchées et mises en poudre, sont utiles dans les voyages sur mer. On les emploie pour faire des potages, des ragoûts, etc. En général, il est peu de racines dont la saveur soit plus agréable. Dans certains cantons on les fait griller pour les mêler au café. Les semences sont aromatiques, et communiquent à la bière une saveur piquante et lui donnent une qualité supérieure ; leur infusion théiforme est une boisson stimulante, dont les Anglais font un fréquent usage. Selon M. Bouillon-Lagrange, cette racine est composée d'un sucre liquide, d'une fécule blanche analogue à celle de la pomme de terre, d'une matière jaune insoluble dans l'eau,

soluble dans l'alcool et les huiles; c'est elle qui, disséminée dans cette racine, lui donne sa couleur. Ce produit, dit-il, est d'autant plus remarquable, qu'il n'a encore été trouvé dans aucune autre racine. D'après les expériences de Vauquelin et de M. Bouchardat, le suc de la carotte contient de l'albumine, une matière grasse, résineuse, d'une belle couleur jaune, un principe sucré, très-difficilement cristallisable, de l'acide malique, etc. Margraaff en a retiré du sucre en sirop; on en a extrait aussi de l'eau-de-vie. En Égypte on confit la carotte au vinaigre, et les Arabes ainsi que les Indiens la regardent comme un excellent aphrodisiaque.

CAROTTE SAUVAGE (*Daucus vulgaris*). Ses tiges sont cannelées et velues; ses fleurs, blanches, purpurines, en forme de parasol, donnent une couleur de cochenille. Ses semences sont oblongues. Sa racine est plus petite et moins douce que celle de la carotte cultivée; celle-ci n'en est qu'une variété, et, après avoir jeté l'eau de la décoction chargée de toute la saveur agreste, elle pourrait la remplacer.

Cette espèce croît dans les environs de Paris, dans les prés et dans les forêts. Sa racine contient autant d'amidon que celles de la carotte ordinaire, mais le sucre y est infiniment moins abondant, quoique dans le même état, comme l'a observé Margraaff.

CAROUBE OU CARROUGE (*Ceratonia siliqua edulis*, L.). *Ceratonia corne*, parce que ce fruit a la forme d'une corne. L'arbre est connu depuis un temps immémorial. Théophraste en a parlé sous le nom de *syke;* il est de moyenne grandeur, toujours vert et de la famille des légumineuses. Il croît dans les pays méridionaux et fleurit en juillet; il se plaît sur les terrains pierreux ainsi que dans les fentes des rochers. Les fleurs sont petites et sans corolle; le fruit ne mûrit que l'année d'après; il est long, plat et pointu à chaque extrémité, il contient une pulpe mielleuse, sucrée et de petites graines lisses et rougeâtres; les enfans le mangent avec plaisir. Vert, il est stiptique et donne lieu à des tranchées, etc. Olivier dit qu'en Grèce les pauvres s'en nourrissent. En Syrie, en Egypte et dans la Palestine, on en extrait un miel qui remplace le sucre. Les anciens en retiraient une liqueur vineuse; aujourd'hui on en fait une excellente eau-de-vie par la fermentation; en Espagne, en Italie on en nourrit les mules; les chèvres surtout l'aiment beaucoup. On casse et on enlève les deux pointes, parce que sans cela les animaux deviendraient asthmatiques. M. Proust a retiré du sucre de la Caroube. Les Turcs en font des sorbets fort agréables en y mêlant une décoction de racine de réglisse, etc. Les musulmans en font un usage journalier.

CARPE (*Cyprinus carpio*, L.). Poisson d'eau douce, dont il n'est point fait mention par les Grecs ni par les Latins. Il a quatre barbillons à la mâchoire supérieure; sa gueule est ronde lorsqu'il l'ouvre, sa prunelle ronde et bleue, son corps change de couleur et devient jaunâtre dans la vieillesse. Il y en a de plusieurs grandeurs. Dans le Rhône, on en trouve qui pèsent de quarante à cinquante livres et dont la chair est délicieuse. Ce poisson vit long-temps et multiplie beaucoup; on ne le trouve jamais dans la mer; il a des écailles fort grandes et larges. En 1514, Maschal transporta la carpe en Angleterre, ensuite, Pierre Oxo l'habitua aux eaux du Danemarck, en 1660; elle s'acclimata en Hollande et en Suède, mais elle grossit moins dans le nord. Celle qui vit dans les lacs est moins estimée que celle de rivière. La carpe de Seine est excellente, celle du lac de Cumière, près de Boulogne-sur-Mer, passe pour un excellent morceau; les plus exquises, dit-on, sont les carpes de la Chine. On doit choisir ce poisson gros, gras, bien nourri; il ne doit être ni trop jeune ni trop vieux. Sa tête est la partie la plus recherchée à cause du palais, qu'on nomme *langue de carpe*. La carpe est meilleure en février, mars, avril, mai et juin: on préfère le mâle. Un pêcheur, du nom de Samuel Hull, fut le premier à châtrer les poissons mâles et femelles. Les moines châtrèrent ensuite les poissons pour les rendre plus délicats. La carpe femelle contient une quantité innombrable d'œufs, que M. le docteur Petit a cependant pu calculer. Dans un de ces poissons de dix-huit pouces, il en a trouvé 342000. leur saveur n'est pas aussi agréable que la laitance. Du temps de Belon, on faisait avec ces œufs du caviar, fort recherché à Constantinople, aux environs de la mer Noire et dans l'Archipel. Les juifs surtout en faisaient d'autant plus de cas, que leur loi défend le caviar fait avec les œufs de l'esturgeon. La carpe ne convient ni aux goutteux ni aux personnes sédentaires. La plus grosse carpe qu'on ait vu est celle qu'on prit en 1711, près de Francfort-sur-l'Oder, elle pesait soixante-dix livres. En Turquie et en Grèce, on fait un grand commerce de ce poisson. Les œufs, d'après l'analyse faite par M. Morin de Rouen, contiennent beaucoup d'osmazome, une matière gélatineuse, une huile jaunâtre nauséabonde, dont le phosphore est un des principes constituans, une matière concrète albumineuse et des sels minéraux. Il y a une grande analogie entre ces œufs et ceux du brochet; ceux-ci contiennent cependant plus d'albumine coagulable et moins de matière saline. Les Hollandais conservent vivantes et engraissent les carpes en les suspendant aux voûtes des caves dans des filets pleins de mousse humide, qu'ils arrosent fréquemment et les nourrissent avec du pain trempé dans du lait. Ce poisson vit long-temps. Buffon

dit avoir vu, dans les fossés de Pontchartrain, des carpes qui avaient plus de cent cinquante ans, aussi agiles et aussi vives que les jeunes. Il y en avait trois qu'on nommait *Amphytrite*, *Triton* et *Naïs;* on les avait accoutumées à venir tantôt ensemble, tantôt l'une après l'autre, elles connaissaient parfaitement leurs noms et la voix de celui qui en avait soin. Amphytrite était plus gourmande que les autres, on la punissait par ces mots : Allez, Amphytrite, allez ; sensible à ce reproche, elle gagnait le fond de l'eau et s'y tenait jusqu'à ce qu'on la rappelât. Le son du flageolet était pour elles un grand plaisir. Elles affectionnaient beaucoup les jeunes enfans.

CARPE PIQUANTE (*Cyprinus aculeatus*). Ce poisson est connu à Milan sous le nom de *pigo*. Il ressemble à la carpe, mais ses piquans sortent de ses écailles, sa chair vaut encore mieux que celle de la carpe ordinaire.

CARPEAU (*Cyprinus junior*). Poisson de la Saône, du Rhône et des étangs de la Bresse. Il est plus petit que la carpe, quoiqu'il lui ressemble assez, sa chair est délicate et de facile digestion.

CARPION (*Salmo carpio*, L.). Petit poisson qui, quoique plus grêle, ressemble à la truite. Sa chair est de saveur agréable; les Italiens l'estiment autant que celle de la truite.

CARRELET (*Pleuronectes rhombus*, L.). Poisson de mer, appelé ainsi parce que, plus qu'aucun autre poisson plat, il approche de la forme carrée ou d'un losange, dont les angles sont arrondis; les yeux sont placés sur la partie gauche de sa tête; l'ouverture de sa gueule est très-ample; le côté gauche du corps est de couleur cendrée, mêlée de noir; le côté droit blanc. Lorsqu'elle est fraîche, la chair est préférable, à celle de la limande; elle est blanche, molle, fort humide et délicate; mais le transport l'altère facilement; elle est meilleure en mai et en juin. A certaines époques, elle se réduit en eau au moment qu'on la fait cuire. Du reste, aliment délicat, de fort bon goût et convenant aux estomacs les plus faibles. On prend beaucoup de carrelets dans l'Océan. On croit que ce poisson est le turbot des anciens, dont les poètes romains avaient parlé comme d'un mets fort recherché. On le trouve dans les marchés de Paris, pendant une partie de l'année; on le mange frit ou cuit au court bouillon; c'est la sole de la classe ouvrière, parce qu'il n'est pas cher. Dans le Nord, où il est fort commun, on le sale, on le fume et on le marine; il se vend très-souvent sous le nom de *flétan*. Perse dit qu'il n'était pas permis aux affranchis de manger du carrelet; le meilleur venait de Ravenne. Galien le recommande comme aliment léger et de facile digestion.

CARRY DES INDES. Condiment épicé qu'on prépare dans l'Orient, dans l'Inde et en Amérique. On en distingue deux

espèces : celui de l'Inde et celui de l'Amérique ; le premier est fait avec le curcuma (*terra merita*) en poudre, quinze parties ; coriandre en poudre soixante parties ; poivre, piment enragé (*capsicum frutescens* de Linné), de chaque cinq parties ; celui d'Amérique se prépare avec du poivre noir, du piment enragé, de chaque dix parties (*agathophyllum ravensara*), en poudre, quarante parties ; celui-ci est plus agréable parce que son odeur est suave ; on le tire de Madagascar. On condimente avec le carry le riz, le vermicelle, le sagou, le salep, la fécule de pomme de terre, le veau et les volailles bouillies, etc. ; on en fait un grand usage dans les pays chauds, mais cet assaisonnement ne convient pas à tous les tempéramens. Le piment enragé et le ravensara se trouvent en Angleterre et en France chez les droguistes.

CARVI ou **CUMIN DES PRÉS** (*Carum carvi*, L.). Plante bisannuelle, dont la racine est fusiforme, de la grosseur du pouce, peu fibreuse, ayant la saveur aromatique ; ses tiges sont lisses et cannelées ; ses semences noires, de saveur chaude, assez agréable, se rapprochant de celle de l'anis ; son odeur est analogue à celle du fenouil ; on en fait usage en Allemagne, en Hollande et en Angleterre ; on pétrit ces semences avec le pain ; on les mêle aux fromages ainsi qu'aux bouillons, on en met les grains dans l'eau-de-vie ; enfin les confiseurs les recouvrent de sucre ; elles font partie des quatre grandes semences chaudes. Le carvi est tellement stimulant, qu'il produit une irritation forte et même des inflammations internes ; son usage ne convient qu'aux tempéramens phlegmatiques, à certains vieillards ; on en fait aussi des liqueurs ; dans le nord on en mange les racines et les jeunes pousses. Le cumin des prés croît spontanément en Islande dans les champs du presbytère de *Kalsfield*, on le fait entrer dans la distillation de l'eau-de-vie ; on s'en sert aussi pour assaisonner des gâteaux de seigle.

CASOUAR ou **CASOAR. EMEU.** Oiseau de l'ordre des gallinacées ; il a un casque corné, noir par devant, jaune dans tout le reste ; ce casque tombe tous les ans au moment de la mue et se renouvelle avec les plumes. Cet oiseau est plus massif que l'autruche, il grogne comme le cochon et frappe la terre du pied comme le cheval ; il est hardi et courageux ; il se nourrit de végétaux, on le trouve dans la partie la plus orientale de l'Asie méridionale, aux îles Moluques, dans celle de Java et de Sumatra, mais il n'est commun nulle part ; ses œufs sont plus longs que ceux de l'autruche, de couleur verte avec des points enfoncés blancs. Les Asiatiques en mangent le jaune. Quant à la chair de l'oiseau, elle est noire, dure et sèche, ce qui n'empêche pas ces peuples de la manger.

CASSAVE. Espèce de gâteau préparé avec la farine de

manioc ; plus il est mince, plus il est croquant et délicat ; il est encore plus savoureux si on lui donne une couleur rousse par la cuisson ; les Créoles le préfèrent au pain de froment ; ce gâteau est très-blanc ; c'est la meilleure préparation qu'on fait avec le manioc. On peut conserver la cassave plus de vingt ans ; ce gâteau se fait sur la platine chauffée au point qu'il faut ; il nourrit bien et est agréable.

CASSE-BURGO. Poisson du fleuve Saint-Louis dans la Louisiane, long ordinairement d'un pied et demi, rond et doré sur ses écailles ; il a dans la gueule deux os taillés en forme de lime, qui lui servent pour casser le coquillage dont il se nourrit et qu'on nomme burgo, ce qui lui a fait donner ce nom ; sa chair, quoique ferme, est délicate et excellente : on la mange de préférence accommodée au bleu.

CASSENOIX (*Nucifraga*). Oiseau qui diffère du geai et de la pie par la forme de son bec plus droit et obtus, composé de deux pièces inégales. Cet oiseau préfère le séjour des hautes montagnes ; il n'est pas de passage, quoiqu'on en ait vu en France et surtout en Bourgogne de grandes volées ; sa chair est d'une saveur agréable et de facile digestion surtout lorsque l'oiseau est jeune et qu'il a été bien nourri.

CASSIS (*Ribes nigrum*, L.). Arbrisseau qui ressemble à un groseillier, et qui croît naturellement dans les bois un peu humides et ombragés, en France, en Allemagne, en Suisse et même en Sibérie ; on le cultive aussi. Il fleurit en avril, ses fruits sont mûrs en juillet et en août ; il diffère du groseillier en ce que ses tiges ne sont pas épineuses, que ses fruits sont plus gros, noirs, de saveur piquante, poivrée, ce qui lui a fait donner le nom de poivrier. Le cassis est du genre des fruits à baies, disposé en grappes, noir quand il est mûr. On en fait un ratafia moelleux, d'un goût excellent et fort stomachique ; celui qu'on prépare à Grenoble mérite la réputation dont il jouit. Le cassis convient aux estomacs faibles, aux convalescens, pourvu qu'on n'en abuse pas ; les estomacs irritables doivent s'en abstenir ; avec ce fruit on prépare aussi des conserves et des confitures très-agréables.

CASSONADE. Sucre non encore purifié ; il y en a de plusieurs couleurs : de grise, de jaune et de blanche ; elle est un peu grasse, d'un odeur mielleuse, approchant de celle de la violette. La cassonade imprime à l'organe du goût une sensation douce, qui se prolonge plus long-temps que celle du sucre raffiné ; ce qui a fait croire qu'elle sucrait davantage ; cela vient de la présence du muqueux uni au sucre, qui retarde sa solution ; le nom de cassonade lui fut donné par les Portugais du Brésil qui l'apportaient et la livraient dans des caisses qu'ils appelaient casses. Les cassonades purifiées par

le blanc d'œuf ou par le sang de bœuf donnent le sucre raffiné, le sucre fin (*Voir* cet article). On peut reconnaître sa sophistication par le moyen du sucre de lait; pour cela on verse par dessus une cuillerée d'eau-de-vie à vingt degrés et on l'agite; si la cassonade est pure, la dissolution se fait complétement et la liqueur reste limpide; dans le cas contraire elle devient louche et dépose le sel de lait, qu'on distingue de l'amidon, en ce qu'il se dissout complétement dans l'eau froide, *Bibl. phys. écon.* L'usage de la cassonade trop impure cause souvent des dévoiemens qu'on ne sait à quoi attribuer.

CASTAGNOLE (*Brama*). Le brillant éclat de l'argent modifié par quelques reflets azurés, étincellent sur le corps de ce poisson, qu'on n'avait d'abord vu que dans l'océan Atlantique et qui se trouve aussi dans la mer Méditerranée; sa chair est bonne à manger, mais la digestion s'en fait assez difficilement, à moins que le poisson ne soit jeune.

CASTOR (*Castor fiber*, L.) Animal presque tout ventre, qu'on trouve surtout dans le Canada; il est rare en France, en Italie, en Grèce et en Égypte. Il fut connu des anciens, puisque dans la religion des mages il était défendu de le tuer. Sa queue a dix ou douze pouces de longueur; elle est plate, large et couverte d'écailles, qu'il laisse toujours dans l'eau pour qu'elle ne devienne pas raide; elle lui sert de gouvernail pour se diriger dans l'eau et de truelle pour construire sa cabane. Juvénal a prétendu qu'il se châtrait lui-même. Telle fut l'opinion de Pline et de Cicéron, mais Dioscoride en prouva l'absurdité. Captif, le castor est assez doux, tranquille, triste et sans passion forte. Seul, il est peu industrieux; il préfère la fuite au combat; il mord cependant, et avec acharnement, les chasseurs qui l'ont pris. Il est, dit Buffon, plus remarquable par des singularités de conformation extérieure que par ses qualités intérieures. Cependant

> L'étranger retrouvant l'homme dans le castor,
> Le voit, s'étonne, rêve et le regarde encor. (DELILLE.)

On trouve quelques uns de ces animaux dans les îles du Rhône et dans le Languedoc; mais il y en a infiniment plus dans les provinces du nord de l'Europe. Les plus grands pèsent de cinquante à soixante livres, et n'ont guère que trois pieds de longueur. Ils préfèrent l'écorce fraîche et les bois tendres à la plupart des alimens ordinaires. Quelque nombreuse que soit la société de ces animaux, la paix s'y maintient sans altération; l'abondance des vivres qu'ils amassent et qu'ils consomment ensemble sert à resserrer leur union. Des appétits modérés, des goûts simples, de l'aversion pour la chair et le sang leur ôtent jusqu'à l'idée de rapine et de guerre. Ils jouissent de tous les biens, dit Buffon, que l'homme ne sait que

désirer. Leur asile est très-sûr, très-propre et très-commode. L'habitude de tenir continuellement leur queue dans l'eau, ainsi que les parties postérieures de leur corps, ont changé la nature de leur chair : celle des parties antérieures, jusqu'aux reins, a la qualité, la consistance et le goût de celle des animaux terrestres ou qui vivent dans l'air ; les cuisses et la queue ont l'odeur, la saveur et les qualités de la chair de poisson. Cette queue est même une extrémité, une vraie portion de poisson attachée au corps d'un quadrupède. La chair de cet animal est grasse, mais d'un goût désagréable, d'odeur vireuse : on ne peut la faire cuire sans une préparation particulière. Les chasseurs préfèrent la partie postérieure. A Rome, la queue se mange même en carême, parce que sont goût est celui du poisson. Gessner dit que cet aliment est tendre, doux, ayant la saveur du thon ou de l'anguille. Bellonius dit qu'en Lorraine on mange cette queue avec plaisir. Lahontan rapporte que dans le Canada on estime fort cette partie. Le père Charlevoix ajoute qu'il n'y a pas de chair plus légère, plus délicate et plus saine ; qu'à la vérité, lorsqu'on la fait bouillir, il faut l'assaisonner, mais qu'à la broche elle est excellente. Le major Roderfort, de New-York, avait un castor privé ; il mangeait du pain et du poisson. Il caressait les petits chats nourris par leur mère, et lorsque celle-ci revenait, elle les lui remettait. Ces animaux des deux sexes portent, dans quatre poches placées sous les intestins, une liqueur fluide d'abord, qui s'épaissit ensuite : c'est le *castoreum*.

CASTORÉUM. Quoique cette substance n'entre pas dans l'alimentation, je crois devoir en dire un mot, comme étant un moyen excitant et antispasmodique, et le correctif de l'opium. C'est une matière grasse, onctueuse, de couleur brune, de saveur amère, dégoûtante et d'odeur pénétrante. On la retire des poches ovoïdes situées près des organes de la génération du castor. On l'apporte de différens pays, surtout de la Pologne, de la Russie et des Indes. Le castoréum de la Pologne, de Russie et de Prusse qui vient par la voie de Dantzick est le plus estimé; celui du Canada est presque toujours sans odeur. M. Brandes, qui en a fait une nouvelle analyse, y a trouvé de la castorine, une huile volatile, du carbonate de chaux, de l'albumine, une substance analogue à l'osmazome, du mucus animal, etc. On ne doit employer le castoréum qu'avec beaucoup de prudence et bien connaître le tempérament de celui à qui on veut le donner.

CAUMOUN (*Palma coccifera latifolia.*) Espèce de chou palmiste, qui croît à Caïenne et qui s'élève haut ; il produit un fruit dont la chair contient un noyau. Sa graine est très-petite, couverte d'une pellicule d'un noir tirant sur le pourpre.

Cette pellicule, pressée entre les doigts pour en séparer l'amande et brassée avec elle dans l'eau, donne à la liqueur qui en résulte la couleur du chocolat, dont les créoles, ainsi que les nègres, sont friands; aussi sacrifient-ils l'arbre pour en avoir les graines; l'envie de manger ce chou y contribue aussi. On retire une huile du noyau et même du fruit entier, laquelle est employée dans les alimens.

CAVALE. JUMENT (*Equina*). Les Sarmates se nourrissent du lait et du sang de cet animal. Hippocrate dit que les Scythes nomades buvaient de ce lait et mangeaient du fromage qui en était extrait. Cette chair, comme celle du cheval et de l'ânesse, est dure, et ce n'est que dans un pressant besoin qu'on la mange. Son lait, au contraire, est fort bon.

CAVIAR. On appelle ainsi les œufs marinés de l'esturgeon qu'on prépare, surtout en Russie, de la manière suivante. On vide le poisson: on en sépare les œufs, on les nettoie en les faisant passer par un tamis très-fin et en les frottant entre les mains; on les met ensuite dans des baquets avec du sel, et on remue le tout qu'on place dans un endroit chaud. Ce caviar n'est que salé; le mariné exige une plus grande quantité de sel et d'autres préparations. On ne saurait être étonné de la profusion avec laquelle ce condiment est répandu dans le Nord, dans le Levant, etc.; les ovaires égalent à peu près le tiers du poids de l'esturgeon. Dans une femelle qui pesait deux mille huit cents livres, les ovaires s'élevaient à eux seuls au poids de huit cents livres. Les œufs de l'esturgeon ne sont pas les seuls avec lesquels on puisse faire du caviar; on en fait aussi avec ceux de la carpe, du brochet, de la brême, etc. A Caffa, dans la mer Noire, le commerce le plus considérable est le poisson salé et le caviar, qui vient des Palus-Méotides et qu'on transporte dans toute l'Europe ainsi qu'aux Indes. La pêche de poisson qu'on fait dans ce marais est incroyable, eu égard à son peu d'étendue; la raison qu'on en donne est que l'eau de ce palus étant limoneuse, grasse et peu salée à cause du Tanaïs qui s'y jette, elle y attire le poisson non seulement du Tanaïs et de la mer Noire, mais encore de l'Hellespont et de l'Archipel, laquelle le nourrit et l'engraisse en peu de temps. Au rapport de Beaujeu, évêque de Senez, les Russes ont appris des Grecs la manière de faire le caviar; car, dit-il, on aime moins l'huile en Espagne, le vin en Allemagne, le beurre en Flandre qu'on n'aime le caviar en Grèce. Sa substance ressemble au savon de Hambourg. On la transporte partout et notamment en Moscovie, en Italie et ailleurs. Là on la mange avec du pain. Elle sert aussi de condiment pour les alimens. On la met sur les meilleures tables. Le caviar est d'un grand secours aux Moscovites à cause de leurs trois carêmes, ainsi qu'il en a été

fait mention à l'article Esturgeon. Belon parle d'un caviar rouge qu'on prépare pour les juifs et qui se fait avec des œufs de carpe, lequel est peu connu. Dans la mer Caspienne, au printemps, les golfes fourmillent de *biélungas* et d'*ichthyocolles* qui viennent en même temps y déposer leur frai. On ne prend en automne et en hiver que les biélungas, qui sont des espèces d'esturgeons ; car le véritable remonte directement les fleuves et n'entre jamais dans les golfes. Le gosier et l'estomac d'un biélunga médiocre peuvent contenir deux jeunes veaux marins et beaucoup de petits poissons. Les œufs longent le ventre à côté des intestins ; on les enlève avec la main et on les jette dans des baquets. Les *icorniki*, qui sont ceux qui préparent le caviar, viennent les enlever. La pêche du *sterlet* est très-avantageuse à cause du caviar. On prépare ses œufs ainsi que ceux de l'ichthyocolle de deux manières. Celle qui donne le caviar le plus grainé se nomme *serniskaia*, l'autre est appelé *méchochnaia-irka*. Cette dernière manière procure le caviar en sac ; elle est préférable à l'autre. On le prépare aussi en grain, en le pressant à travers un gros tamis pour le séparer des peaux et des veines. On le sale dans des auges. Il faut environ cinq livres de sel pour saler 40 livres d'œufs. On les laisse une heure dans le sel, on les étend ensuite sur des tamis serrés pour les égoutter ; on finit par les fouler légèrement dans des barils qu'on bouche avec soin. Pour ce qui est du caviar en sac, on nettoie les œufs, on les met pendant une demi-heure dans une forte saumure, en observant de les broyer souvent entre les doigts, pour voir s'il en sort encore du lait. Dès qu'on n'en aperçoit plus, on les retire de la saumure et on les étend sur des châssis serrés pour les faire égoutter. On les foule ensuite avec force dans des sacs qui ressemblent à des capuchons, et on les suspend à des perches ; après les avoir bien exprimés, on les met dans des barriques et on les fait fouler par un homme qui a des bas de peau. On bouche les barriques qu'on enduit de goudron pour pouvoir le conserver. Celui en sac est plus estimé et se vend beaucoup plus cher que l'autre.

Dans les 15e et 16e siècles, les Provençaux préparaient une sorte de caviar, qui n'avait pas cependant une grande réputation, puisqu'au rapport de Charles Estienne et de Champré, la France tirait de Grèce tout ce qu'elle en consommait alors. Mais les œufs destinés à faire le caviar étaient battus avec des maillets et, après les avoir exposés au soleil, on en formait des boules de la grosseur d'une pomme, que l'on conservait ensuite dans des vases de terre vernissés, remplis d'huile. Aujourd'hui on sait que les peuples de la Provence ont appris cet art des Grecs. Ils appellent le caviar *boutargue* ou *poutargue*.

CAVILLON (*Mullus asperus*, Rondelet). Poisson dont la forme est celle d'une cheville ; il est de la longueur du doigt. On le trouve dans la mer Méditerranée. Son corps est court, arrondi, gros vers sa tête et se termine en pointe. Ses écailles sont très-rudes ; la couleur du corps est d'un beau rouge, ses nageoires pectorales d'un vert noirâtre en dessous et blanches par dessus. La chair est dure et par conséquent peu estimée.

CAYMAN ou **CAIMAN** (*Alligator*). Espèce de crocodile qui se trouve dans les rivières de l'Orénoque ; il est hideux, féroce à l'excès, avorton informe, l'horreur de tous les êtres vivans et le plus formidable animal qu'il y ait dans la nature. Cette trompe énorme, noire et osseuse recouverte de verrues, ces mâchoires longues de plus de quatre palmes, ces dents qui forment un double rang de rasoirs acérés dans les deux mâchoires, ces yeux saillans paraissant à la surface de l'eau, ce dragon à quatre pieds, horrible sur la terre et redoutable dans l'eau, dont les écailles résistent aux balles, cet amas de pointes rudes et inégales qui lui couvrent les flancs et la queue, d'un bout à l'autre, tout cela montre sa férocité, sa colère et sa fureur. Heureusement les caymans ne sont pas carnassiers ; ils ne se nourrissent que de poissons, et ce n'est que par hasard qu'ils mangent de la chair humaine ; aussi ne sont-ils à craindre pour l'homme qu'en septembre et octobre, époque où ils pourchassent les femelles ; ils creusent sur la plage pour y déposer leurs œufs que la chaleur du soleil fait éclore ; le mâle et la femelle font le guet, pour que personne ne les enlève ; ce n'est qu'alors qu'ils attaquent les passans avec furie. Leur corps exhale une odeur insupportable ; ces animaux abondent dans les torrens des rivières, près des rochers où il y a eu des naufrages. Il serait trop long de rapporter la manière dont les Indiens les prennent et les tuent ; ces peuples en mangent volontiers les œufs qui sont de la grosseur d'un œuf médiocre d'autruche, ronds par les extrémités, couverts d'une coque blanche et épaisse ; les Indiens *otomacos* et *guamos* se régalent de la chair du cayman, surtout pendant l'hiver ou lorsque les rivières sont trop hautes pour aller pêcher ; on fait un commerce considérable des dents de ces animaux, et elles se vendent fort cher, parce que ces peuples croient qu'elles ont une vertu spécifique contre le venin. Il y a une infinité d'autres caymans qui ont la même forme que ceux dont il est parlé ci-dessus et qui ne sont point féroces ; leur chair, que les Indiens nomment la *babilla*, est tellement de leur goût, qu'ils ne se soucient plus de celle des autres poissons ; les sauvages de la Guiane sont friands de manger la verge de ces reptiles qui sent fortement le musc. Aussi ces sauvages ont une odeur de cayman, qui les fait croire fé-

roces. Il est à remarquer que cette chair occasione des éruptions cutanées fort incommodes et souvent incurables.

CÉDRAT. Espèce de citron, beaucoup plus gros que les autres ; l'arbre qui le porte s'appelle aussi *cédrat;* il ressemble au citronier ; on le cultive dans le Midi ; le fruit a une écorce raboteuse, inégale, charnue, épaisse, de couleur citrine et luisante à l'extérieur, blanche en dedans, de saveur aromatique piquante ; on le confit au sucre ; il est stomachique ; il sert aussi à faire des liqueurs de table, un ratafia, etc. ; de l'écorce on retire une huile essentielle dont les parfumeurs se servent.

CÉDRAT DE FLORENCE (*Citrus medica florentina*). Ce fruit est petit, tuberculeux, pyramidal, courbé à son sommet, couvert d'une écorce mince, de couleur jaune-clair et d'un arome délicieux ; son écorce intérieure est épaisse, très-fine, d'un goût agréable ; on en fait des confitures excellentes.

CÉLERI (*Apium graveolens*, L.). Ce nom est italien, l'usage l'a rendu français ; la plante est annuelle, on la cultive dans les jardins ; son véritable nom est *ache ;* on met le céleri dans les salades, les bouillons, et pour donner du goût à certains mets ; il est aphrodisiaque ; ses tiges servent à faire une conserve bonne pour chasser les vents; on recouvre les graines avec le sucre, elles facilitent la digestion ; on en fait aussi une liqueur de table agréable, mais fort échauffante ; les tempéramens phlegmatiques seuls doivent user du céleri ; d'après l'analyse que M. Vogel, de Munich, a faite de ses feuilles, elles contiennent une huile grasse, des traces de soufre, de la bassorine dissoute dans un acide faible, et qui forme une gélatine tremblante, une matière gommeuse, de la mannite incapable de subir la fermentation spiritueuse ; cette manne, selon ce même chimiste, vaut celle qu'on tire du frêne ; enfin on y trouve du nitrate de potasse en abondance et du muriate de potasse. Les anciens accordaient une couronne d'ache verte aux vainqueurs dans les jeux néméens, une de laurier dans les jeux pythiques et une d'olivier sauvage aux vainqueurs des jeux olympiques ; les Romains avaient consacré cette plante aux obsèques des morts. Il y a une variété de céleri dont la racine devient très-grasse et qu'on nomme céleri-rave ; on la mange après l'avoir fait cuire.

CÉLERIN (*Erica*). En Italie on nomme ce poisson *sardanella;* espèce de grosse sardine qui vit dans les étangs ; on en trouve beaucoup dans les lacs de la Savoie ; elles sont tellement grasses qu'en les mettant sur le gril pour les faire cuire, la graisse coule ; leur chair est d'un goût agréable, mais de difficile digestion. On sale les plus petits célerins.

CÈPES FRANCS. Champignons d'un volume considérable,

ayant leur chapiteau bombé et peu régulier ; leur surface est sèche et entr'ouverte profondément ; leur tige forte, enflée du bec ; leur substance blanche, légère ; leur parfum suave et leur qualité bonne, dit-on ; on en distingue deux espèces principales : le cèpe franc tête rousse et le cèpe franc tête noire.

Cèpe franc, tête rousse. Toute la plante est sèche, de consistance cependant à céder à l'impression du doigt, d'une chair fine, délicate, de bon goût et d'une odeur agréable ; elle ne change pas au contact de l'air. Cette espèce est de bonne qualité ; on la trouve en septembre et octobre dans les bois aux environs de Paris ; on la conserve très-bien en la séchant ; on la fait revenir dans l'eau chaude ; en Hongrie on en fait des soupes ou coulis ; ce condiment est chaud et aphrodisiaque. On ne doit jamais oublier de couper cette plante pour savoir si elle change de couleur au contact de l'air ; si cela arrivait il ne faudrait pas en faire usage.

Cèpe franc, tête noire. Champignon haut d'environ quatre pouces ; le chapiteau a un pouce et demi d'épaisseur et un pouce et demi de diamètre ; sa couleur devient marron foncé ; sa substance est sèche, douce au toucher, d'un parfum très-suave et de la saveur des bons champignons ; c'est l'espèce la plus répandue dans le nord et dans les parties tempérées de l'Europe ; il est très-recherché ; on l'apprête comme l'espèce ci-dessus.

Céréal. C'est-à-dire de Cérès, déesse des moissons. On donne le nom de plantes céréales aux graminées, dont les graines servent à l'alimentation, tels que le froment, l'orge, etc. Les haricots et les lentilles sont parfois aussi appelés céréales.

Cerf (*Cervus elaphus*, L.) Animal doux et tranquille, de forme élégante, légère et svelte. Ses membres sont flexibles et nerveux, sa tête parée d'un bois qui se renouvelle annuellement. Plus noble que les autres habitans des bois, on le fait servir aux plaisirs des hommes, ce que Delille a exprimé ainsi :

> Hélas ! que lui servit son port majestueux
> Et sa taille élégante et ses rameaux superbes,
> Et ses pieds qui volaient sur la pointe des herbes ?
> Il chancèle, il succombe, et deux ruisseaux de pleurs
> De ses assassins même attendrissent les cœurs.

Mais, dit Buffon, que peuvent faire de mieux les hommes qui, par état, sont sans cesse fatigués de la présence des autres hommes ? toujours obsédés et gênés par le nombre, toujours en butte à leur demande, à leur empressement, forcés de s'occuper des soins étrangers, agités par de grands intérêts, ils ne sentiraient que le poids de leur grandeur, s'ils ne se

dérobaient par instant à la foule même des flatteurs, pour jouir de soi-même et pour rappeler dans l'âme les affections personnelles ; ils ont par conséquent besoin d'une solitude variée et animée, comme celle de la chasse.

Les cerfs qui peuvent se nourrir de grains sont plus grands que les autres, leurs jambes plus hautes qu'à ceux des montagnes arides. On voit des cerfs dans presque tous les pays. Il y en a de blancs dont la race est fort ancienne, elle était connue des Grecs. Il y en a de bruns en Sardaigne et en Corse, de rougeâtres en Amérique, de gris à l'île de France, de très-petits dans le Groënland, dans la Chine et à Batavia. Ils sont si abondans en Écosse qu'on en a tiré jusqu'à cinq cents dans une seule chasse. Il en est de même à Siam et dans la partie septentrionale de la Chine ; les peaux passent au Japon. Les Américains ont des troupeaux de ces animaux qui reviennent le soir à l'étable. Il y en a aussi beaucoup dans le Canada. A l'île de France on les rend domestiques. Au rapport de Bougainville, ces animaux sont très-abondans aux Moluques, puisqu'il fut décidé par le résident qu'on donnerait à son équipage, tout le temps de son séjour dans ce pays, de la chair fraîche de cerf. Sa nourriture est différente selon le pays, le climat et la saison ; il préfère le seigle à tous les autres grains, et la bourgenne à tous les autres bois. Le cerf est sensible à la musique. Tout Paris a vu au Cirque Franconi le cerf *Coco* être admiré par son adresse et son intelligence ; on l'a vu affronter les flammes qui auraient mis en fuite le tigre et le lion. Le prince de Condé avait dans son parc de l'Ile-Adam un cerf apprivoisé ; pour amuser les dames, il le faisait attaquer par un limier ; l'animal venait se réfugier auprès d'elles, où il pleurait et demandait grâce.

La chair du cerf est sèche ; elle ne convient qu'aux personnes robustes, aux gens de peine, parce qu'elle est de fort difficile digestion ; il n'en est pas de même de celle du *faon;* elle est tendre, de bon goût et la digestion s'en fait sans peine ; c'est celle qu'on sert sur les tables somptueuses. Des gourmets estiment les cornichons ou cornes de cerf nouvellement sorties et encore molles qu'on nomme tête ou cru du cerf, quoique gluantes et de difficile digestion. On fait avec la corne de cerf une gelée dont il sera question en son lieu. Plusieurs peuples de l'Amérique n'ont pas d'autre lait ni d'autres fromages que ceux de leurs biches.

CERFEUIL DES JARDINS (*Chœrophyllum sativum*, L.). Plante annuelle, olivacée, à racine unique, blanche, fibrée, à tige haute, cannelée et creuse. Les feuilles ressemblent à la ciguë, elles sont plus courtes, plus menues et d'un rouge clair, un peu velues, d'odeur et de saveur aromatiques. On

mange ce cresson en salade, on le met sous le bouilli. On lui a donné le nom de *feuille de Cérès*, parce qu'on l'emploiyait fréquemment dans les alimens où on voulait faire présider cette déesse. Le cerfeuil est apéritif et diurétique. Les tempéramens chauds ne se trouvent pas bien de son usage.

CERFEUIL MUSQUÉ (*Chærophyllum odoratum hispanicum*). Les feuilles sont grandes, amples et découpées, elles ressemblent aussi à celles de la ciguë, molles au toucher, un peu velues; l'odeur approche de celle de l'anis. On emploie ce cerfeuil dans les alimens. Il faut bien prendre garde de le confondre avec la ciguë qui a de petites taches rouges au bas de la tige et une couleur verte plus foncée que celle du cerfeuil.

Il y a un cerfeuil à larges feuilles qui diffère des autres par la hauteur de sa tige, terminée par une fleur blanchâtre, divisée en petits bouquets et d'odeur douce. On l'emploie dans les alimens. La plante contient une huile essentielle d'un jaune soufre.

CERISIER, CERISE (*Prunus cerasus*). Arbre originaire de l'Asie mineure; il n'était pas connu à Rome avant Mithridate. Ce fut Lucullus qui l'y apporta l'an 680. On connaît aujourd'hui plus de trente espèces de cerisiers. Cet arbre n'a jamais pu porter des fruits en Egypte, tandis qu'on en trouve abondamment aux environs de Paris, et d'excellens dans la vallée de Montmorency. Ces fruits sont allongés ou ronds ou en manière de cœur. Il y en a de blancs, de rouges blancs, de rouges pâles, d'un jaune de cire, d'un beau rouge, de noirs, au point que leur suc teint les lèvres et les doigts couleur de sang. Il y a des cerises précoces qui sont plus curieuses que bonnes, étant petites, sèches et sans saveur. Les guignes blanches, rouges et noires, viennent ensuite. La blanche est rare, mais lorsqu'elle est mûre, sa couleur est ombrée. Celle du Portugal est la plus grosse et d'excellente saveur, celle de Montmorency est grosse, tardive et d'un bon goût, on l'appelle dans le pays *coular*.

Les *guimdoux* sont des cerises fort communes en Languedoc, en Gascogne et dans l'Aunis.

La *griotte* est noire, la meilleure au goût; elle est aigrelette; on la digère plus facilement que les autres.

Le *bigarreau* est allongé et dur, il noircit en mûrissant, il est sujet aux vers et se pourrit facilement dans l'estomac.

Le *cœuret* est un bigarreau en forme de cœur, il est tendre.

Les *duracines*, que les Romains préféraient à toutes les autres, n'étaient point des bigarreaux, mais de véritables cerises très-grosses et juteuses.

La chair de ces fruits dépend de leurs variétés : elle est tantôt fondante douce et sucrée, tantôt ferme et cassante,

d'autres fois molle et acide. En général, la propriété des cerises est adoucissante et succulente ; celle qui est acide rafraîchit plus que la douce, et se corrompt moins facilement dans l'estomac. Leur abus donne lieu à l'indigestion et engendre des vents. Elles ne conviennent ni aux tempéramens phlegmatiques ni aux vieillards, mais aux jeunes gens et aux bons estomacs. Les personnes sédentaires, celles qui ont le ventre trop lâche doivent s'en abstenir. Les cerises contiennent de la gomme, du sucre, de la fibre, de l'albumine végétale, de l'acide malique, de la chaux et de l'eau. A ces principes, dit Berzélius, il faut encore ajouter une quantité assez notable de malate potassique. C'est à la présence de ce sel qu'il faut attribuer une circonstance observée par Wohler. Il dit qu'aaprès avoir mangé beaucoup de cerises, l'urine devient alcalescente, jusqu'à faire effervescence avec les acides. Quelques personnes font confire les bigarreaux au vinaigre, comme on fait des cornichons. Pour l'hiver on fait sécher plusieurs variétés de guignes, de griottes, en les exposant sur des claies, au soleil ou au feu, manière de sécher fort ancienne, puisque Pline en parle. On conserve aussi ces fruits dans de l'eau-de-vie, on les confit au sucre, on en fait des compotes, des marmelades et une boisson agréable qui remplace la limonade citrique. On peut aussi les conserver fraiches, on leur ôte d'abord les queues, on les met dans des bouteilles à large goulot, en y ajoutant trois onces de sucre ; on bouche hermétiquement, on met ces bouteilles dans une chaudière avec du foin et de l'eau froide ; lorsque l'eau a donné quelques bouillons, on retire le feu, on laisse refroidir l'eau, on goudronne les bouchons et on conserve ces bouteilles dans des caves sèches. Ces cerises sont excellentes pour compotes et tourtes ; c'est le procédé d'Appert.

La gomme qui découle des cerisiers jouit des mêmes propriétés que celle dite arabique.

Il y a en Russie un cerisier des bois (*cerasus pumila*) arbre assez haut de tige, portant un fruit très-parfumé, dont le suc se conserve souvent pendant deux ans, dans des glacières ; il se vend à bas prix. Il sert à faire une boisson fort agréable pour l'été. On a essayé d'en transporter de Samara à Moskou, ce qui a très-bien réussi. Enfin, en laissant fermenter ce suc, on obtient un excellent vinaigre qui conserve tout le parfum du fruit.

Cerisier jaune (*Plinia fructu croceo odorato*). Cet arbre croît à la Guyane, son fruit ressemble assez à un petit abricot; il a une odeur pénétrante, un peu musquée ; on le mange avec plaisir.

Cerise carrée (*Malpighia mali punici.*) Ce cerisier croît

dans l'île de Caïenne, son fruit est excellent à manger ; on le confit au sucre, on en fait des marmelades et des compotes excellentes.

CERNEAU. On appelle ainsi les moitiés de la noix dont la substance médullaire interne commence à être formée, mais qui contient encore trop d'humidité pour être à l'état émulsif. La pellicule qui recouvre chaque quartier de la noix s'en sépare facilement, la coque et le brou adhèrent fortement l'un à l'autre et se laissent facilement couper. On fend la noix par le milieu, alors on cerne avec un couteau chacune de ces moitiés intérieurement, d'où le nom de cerneau. Pour les conserver blancs, on les met dans l'eau fraîche. Si on voulait les conserver en cet état plus long-temps, il faudrait les mettre dans l'eau légèrement chargée d'alun. Leur goût est doux et suave ; on les sert sur les tables au dessert. Il faut n'en manger que modérément ; encore beaucoup d'estomacs ne peuvent les digérer.

CERRENA. Champignon du genre agaric, fort estimé à Florence. Il croît en touffes au pied des arbres, surtout des peupliers. Ce champignon est blanc en dessous et brun en dessus. Propriétés des champignons.

CERVELAS (*Hilla*). Espèce de saucisse grosse, courte, faite avec la chair de cochon, du veau et des épiceries, aliment presque toujours indigeste.

CERVELLE (*Cerebrum*). La cervelle des animaux, ainsi que celle de certains poissons, est composée d'une matière albumineuse demi-concrète, qui ne contient ni acide ni alcali à nu. L'alcool bouillant la coagule et lui donne un aspect gras et cristallin. Dans son état de fraîcheur, la cervelle contient beaucoup d'eau ; on la digère difficilement. En général, cette substance répugne à l'estomac, occasione des nausées et même le vomissement ; cependant les personnes robustes qui exercent leurs forces la digèrent bien. On peut la condimenter pour la rendre de plus facile digestion ; mais elle ne convient ni aux pituiteux, ni aux estomacs faibles et délicats, ni aux personnes sédentaires.

CHAA. Nom arabe de l'inole odorante, et cultivée dans le territoire d'Yémen, à cause du parfum de cette plante ; on en mange les feuilles crues. Les Chinois appellent le thé *chaa*.

CHABOT ou **MEUNIER** (*Cottus gobio*, L.). Petit poisson de rivière et de ruisseaux dont les fonds sont rocailleux. Son corps va toujours en diminuant. Dans certains pays on l'appelle *tête d'âne*. Il se nourrit de très-petits poissons ; il est tellement vorace qu'il n'épargne pas même ceux de son espèce. Sa chair devient rouge par la cuisson. Ceux qu'on prend à Roie près de Nice, au fontan, ont une chair fort délicate et saine ; aussi les

habitans des montagnes des Alpes maritimes l'estiment beaucoup.

CHAIR (*Caro*). Terme générique. Ainsi on dit chair de veau, de cochon, de poisson, de fruit, chair de melon, chair beurrée et fondante. Il y a des chairs tendres, de coriaces, etc. Je parlerai seulement de celle des animaux qui servent à l'alimentation. Toutes les parties musculeuses des animaux appelées chair, ont pour base la fibrine, unie à une substance gélatineuse qu'on nomme *osmazome*, et souvent aussi de la graisse; la fibrine s'assimile facilement et nourrit promptement; dans la chair des jeunes animaux, elle a moins de consistance et son union à la gélatine contribue à en rendre la digestion plus facile. Les chairs épuisées par le bouillon de leur partie gélatineuse, sont difficiles à diviser et à être digérées; telles sont celles de veau, etc. Dans l'animal qui vient de naître, la chair est gluante, visqueuse, mais elle prend de la consistance par l'âge; à défaut de l'âge, on peut, par une décoction rapprochée, obtenir un suc plus consistant que les chairs mêmes ne semblaient en contenir. L'effet des chairs non faites est de peser sur l'estomac et de relâcher le ventre; ainsi plusieurs personnes ne peuvent-elles manger de veau sans en être incommodées ou purgées, et cependant ces mêmes personnes ne sont souvent pas incommodées de leur gelée, ce qui dépend de l'idiosyncrasie. Les viandes les plus favorables sont celles où la partie gélatineuse a perdu sa viscosité et où cependant la fibrine n'a pas acquis une trop grande solidité.

CHAIR DE BAVIÈRE (*Agaricus agregatus*, Schœffer). Champignon dont la couleur ressemble à de la chair et dont les feuillets sont roses. En Allemagne on mange beaucoup de ce champignon, qui ne vaut pas mieux que les autres.

CHAMEAU ET DROMADAIRE (*Camelus*, *Dromadarius*, L.). Ces deux animaux sont étrangers à l'Europe, fort communs en Arabie, en Afrique, en Amérique ainsi qu'en Asie. Leur différence consiste en ce que le chameau porte sur le dos deux bosses en forme de selle, tandis que le dromadaire n'en a qu'une; il est moins fort que le chameau, mais tous deux vivent et produisent ensemble; leur patrie est l'Arabie. Ils sont pleins de difformités qui augmentent encore la masse de leurs membres, surtout de leurs parties postérieures, lesquelles paraissent néanmoins faibles; leur cou est très-court, la tête fort petite, mais lourde quant à ses proportions; leur allure pesante, gênée; mais l'intelligence est au dessus du physique. La vue, l'ouïe, l'odorat, jouissent d'une grande délicatesse; leur naturel peut se ployer à tout; leur mémoire est excellente. Bêtes de somme, elles apprennent à se coucher pour être chargées et déchargées;

excellens coursiers, elles supportent la soif pendant quatre ou cinq jours ; une petite portion de fèves et d'orge, ou quelques morceaux de pâte de fleur de farine, leur suffisent par jour pour être nourries, ce qu'elles préfèrent aux plantes les plus douces ; elles mangent aussi l'absynthe, le chardon, l'ortie, le genêt, le cassis et les autres végétaux épineux. Toutes les marchandises se transportent à dos de chameau. Aussi les Orientaux l'appellent-ils *navire de terre*, à cause de la grande masse qu'il porte, qui est ordinairement de douze à quinze quintaux et avec ce poids il supporte les plus grandes fatigues, traverse les sables brûlans et fait de vingt-cinq à trente lieues par jour ; les Arabes donnent à cet animal le nom de *richesse du ciel*.

Depuis le règne de Ferdinand II de Médicis, en 1622, le gouvernement de la Toscane entretenait un haras de chameaux de l'espèce dromadaire, dans le domaine de San Rossore. En 1810, on y en comptait encore cent soixante-dix.

Galien nous apprend que la chair de cet animal fut en Orient d'un usage alimentaire. Aristophane, dans ses comédies, fait remarquer que les Grecs la servaient sur la table des rois ; les Egyptiens la mangeaient aussi, et Aristote la dit excellente. Les Arabes la mangent et la conservent dans des vaisseaux qu'ils recouvrent de graisse pour la priver de l'air extérieur. Quoi qu'il en soit, elle est fade, sèche, surtout la partie de la bosse, qui a la saveur d'une tétine de vache et qui est fort grasse ; ce qui la rend de fort difficile digestion pour nos estomacs ; on n'a jamais osé en manger en Toscane. On dit qu'autrefois, les gourmets recherchaient les talons grillés du chameau.

CHAMEAU MARIN (*Ostracion turritus*, L.). Ce poisson a au milieu du dos une bosse très-grosse, pyramidale, à base large, se terminant par un aiguillon recourbé. Il parvient à la taille d'un pied et demi ; sa chair est coriace et de saveur désagréable pour les Européens ; les naturels du pays s'en nourrissent. On le trouve dans les mers des Indes orientales, aux Molluques, ainsi que dans la mer Rouge.

CHAMOIS ou **CHÈVRE DES ALPES** (*Antilope rupicapra*, L.). Joli quadrupède ruminant, du genre des chèvres, plus grand cependant. Il ressemble au cerf quant à la forme de son corps ; le mâle ainsi que la femelle ont deux petites cornes sur la tête, leurs jambes sont longues, leur poil est court. Ainsi que les chèvres, les chamois sont sujets à des vertiges, ils grimpent sur les rochers qu'ils lèchent continuellement, surtout lorsqu'ils contiennent du salpêtre ou du sel. On voit dans les Alpes des rochers creusés par la langue de ces animaux. Selon Buffon, le chamois est la tige femelle de l'espèce des chèvres ; on ne

le trouve que sur les montagnes les plus élevées; il craint beaucoup la chaleur. Il y en a deux espèces; la plus petite ne quitte jamais les montagnes, où elle se nourrit de plantes aromatiques. Son suif est meilleur que celui de la chèvre; la chair des jeunes chamois est excellente, en hiver surtout, elle est de facile digestion.

CHAMPADA, Grand arbre de Malaque, dont les branches sont cendrées, noueuses et donnent par incision un suc âcre. Le fruit naît de son tronc et de ses grosses branches; sa figure est celle du melon, son écorce verte, sa pulpe sucrée; on la suce : le goût en est assez bon, mais l'odeur forte; cette pulpe contient des amandes qu'on fait cuire dans l'eau comme les châtaignes. Les habitans aiment ce fruit parce qu'il échauffe beaucoup.

CHAMPIGNON (*Fungus esculentus*). Ce sont des corps pulpeux ou cotoneux, membraneux ou gélatineux, qui naissent par terre, sous terre ou sur les arbres; leur accroissement est en général très-prompt et leur durée fort courte; dans presque tous la chair, d'abord blanche et molle, devient sèche, ferme ou dure, ou se résout en liqueur; ils n'ont ni feuilles ni fleurs apparentes, ce qui les a fait appeler plantes charnues. Les champignons ont une saveur particulière, qu'on distingue en général dans tous; on y reconnaît l'odeur du camphre, du savon, de la térébenthine, de l'amande amère, etc., selon l'espèce. Il y en a de plusieurs couleurs; leur substance n'est pas la même, mais dans tous on y distingue un corps muqueux, qu'on extrait en général par la coction dans l'eau. Lorsqu'un principe résineux et malfaisant s'y trouve mêlé, même en petite quantité, et à plus ou moins d'eau, que le tout est parfumé par un principe odorant, il peut offrir toute l'apparence d'un bon champignon; mais si les vers, les limaces n'y touchent pas, ce champignon est suspect. La saveur est non moins variable; ordinairement fade ou sapide, quelquefois âcre et caustique, brûlante, stiptique, acide, nauséabonde, ce qui dépend du suc aqueux du végétal. Lorsqu'on brise certains agarics, leur chair, d'abord blanche, bleuit, rougit et jaunit ensuite.

Dioscoride avait fait la distinction des bons et des mauvais champignons, Horace avait célébré ceux qui croissent dans les prés.

> . . . . . *Pratensibus optima fungis*
> *Natura est : aliis mala creditur.*

La distinction des bons et des champignons mortels, étant extrêmement difficile, il faut se rappeler ce qu'en a dit » Kirkerus; « qu'ils ont toujours des qualités malfaisantes, » et quoiqu'on ne s'en aperçoive pas d'abord, si l'on en mange

» fréquemment, ils trament sourdement quelque chose de fu-
» neste dans les viscères. Pline s'écrie : Peut-on trouver tant
» de plaisir dans un mets si douteux? la vie est-elle si en-
» nuyeuse pour vouloir la terminer par un aliment si vil et
» inviter la mort, toujours trop prête à venir? *mors poscit*
» *semper.* »

Le malheur rend ordinairement sage, mais ici la gourmandise prévaut. La substance du meilleur champignon étant savoureuse, sans être alimentaire, elle ne fournit point ou fournit très-peu de chyle; au lieu de se digérer, elle ne fait que passer par le tube digestif; elle ne peut être considérée que comme condiment. Parmentier dit que ces plantes renferment pour la plupart des poisons actifs, et l'expérience fait voir que les meilleures espèces peuvent devenir dangereuses, suivant qu'on les aura cueillies trop tôt ou trop tard, dans une mauvaise saison, exposées long-temps au brouillard, au serein, à la vapeur de substances putréfiées, par l'abus qu'on en fait et par la disposition dans laquelle on est en les mangeant. M. de Jussieu disait à Parmentier que tout champignon était suspect, et qu'on peut remplacer ce condiment par d'autres aussi agréables, sans être dangereux.

Les expériences de M. Braconnot, habile chimiste, portent à conclure que les champignons sont de tous les végétaux ceux qui contiennent le plus de principes azotisés, qu'ils expirent du gaz azote, du gaz acide carbonique et du gaz hydrogène, enfin que sous l'eau ils ne donnant pas de gaz oxygène.

Quoique les cuisiniers emploient certains moyens pour connaître les bons champignons, que M. Necker, botaniste de l'électeur palatin, les éprouve par l'ognon, que les Russes les fassent bouillir dans le vinaigre ou dans trois eaux différentes, en les exprimant fortement, il n'en est pas moins vrai que la veuve du czar Alexis fut empoisonnée par des champignons. Aussi Parmentier croit-il que toutes ces précautions peuvent être en défaut. Haller dit que les Russes mangent ceux que nous regardons comme les plus dangereux, même ceux dont on se sert pour tuer les merluches, ce qui prouverait seulement que les champignons ne sont pas également funestes dans tous les climats. On peut en dire autant de la ciguë. Il faut se rappeler ce qui a été déjà dit, que les meilleurs champignons peuvent nuire et qu'il est impossible de donner des indications positives pour les distinguer des plus mauvais. Leur usage ne convient dans aucun temps de l'année, à aucun âge, à aucun tempérament, parce qu'il en résulte le plus souvent du mal. On les mange à la vérité en Chine, sous la tente des Tartares, aux Indes, en Amérique, en Afrique et

dans toute l'Europe ; mais partout on cite les morts qu'ils causent, et, comme dit Régnard,

> A force de ragoûts et de mets succulens,
> On creuse son tombeau sans cesse avec les dents.

Il est peu de pays où il y ait autant de champignons qu'en Italie ; la seule Toscane en compte plus de huit cents variétés ; on y mange des morilles plus grosses qu'un melon. On fait mariner les champignons dans l'eau fraîche et salée, on les fait cuire légèrement, et on les mange ensuite avec une sauce appelée *mostarda bianca*, composée d'amandes et de gousses d'ail pilées dans un mortier avec un peu d'huile, du poivre, du suc de citron, le tout à consistance de moutarde. Ces excitans peuvent rendre les champignons moins indigestes, mais ils peuvent aussi produire des inflammations dans les viscères.

Dans l'histoire de Moscou par le docteur Lyall, on voit que les champignons y sont tellement abondans que chaque matin, au marché, des charrettes qui en sont chargées sont vendues à vil prix. C'est surtout depuis l'institution du carême que l'usage des champignons s'est infiniment étendu chez les Russes, réduits assez souvent dans ce temps-là presque à cette seule nourriture ; les Bavarois, les Polonais et généralement tous les Allemands en mangent aussi beaucoup ; mais les Russes, moins éclairés que ces peuples, les recueillent tous indistinctement, selon Muller, et les conservent dans un mélange de sel et de vinaigre.

J'ai dit plus haut que M. Necker pour connaître les champignons malfaisans se servait d'un ognon blanc, cuit avec le champignon dont il voulait connaître la qualité. Que si la couleur de l'ognon s'altérait, le champignon était malfaisant ; mais je dois prévenir contre la sécurité qu'on accorderait à une pareille épreuve, car plusieurs végétaux noircissent l'or et les métaux blancs, sans être pour cela suspects ; tels sont l'asperge, l'artichaut, les choux et toutes les plantes de cette famille. Et en effet les expériences de Parmentier ont prouvé que l'analyse des champignons ne présente aucun signe qui puisse les différencier : tout champignon de bonne ou de mauvaise qualité noircit également en se détériorant.

Il est extrêmement remarquable, dit Vauquelin, que les champignons dont la structure est si simple, si homogène, qui vivent si peu de temps et semblent se dérober à l'influence de la lumière, forment un si grand nombre de principes différens et en quantité si considérable. En général, dit Berzelius, on trouve dans les champignons les substances suivantes : une graisse cristalline, une graisse butireuse demi-fluide, de l'albumine végétale, du sucre de champignon, deux matières nitrogènes ; quelques espèces de champignons renferment en

outre de la gomme et du mucilage végétal. Les champignons les plus dangereux, sans compter ceux dont on ne fait pas mention, sont l'*agaric bulbeux*, le *printanier*, la *fausse oronge*, l'*oronge souris*, l'*agaric mortel*, l'*agaric âcre*, les *agarics poivrés* et *laiteux*, l'*agaric caustique*, le *stiptique*, l'*œil de l'olivier*, le *grand moutardier*, la *tête de Méduse*, l'*œil de corneille*, le *blanc d'ivoire*, l'*entonnoir creux*, la *croix de Malte*.

Les moyens qu'on a mis en usage pour faire connaître les qualités des champignons, soit en les touchant, soit en les faisant bouillir avec des substances particulières, sont insuffisans; l'odorat est un moyen plus sûr ou moins sujet à tromper. C'est lui qui guide les animaux. On doit se méfier de tout champignon qui a une odeur trop exaltée, fut-elle bonne, mais surtout une odeur herbacée ou de terre humide, fade, vireuse ou approchant de celle de la ciguë, de térébenthine, de fumier de cheval, de foie de soufre, etc.; de même tout champignon qui se corrompt bientôt est pernicieux; la dégustation est un moyen bien peu sûr; la saveur fade, ou acerbe, acide, nauséeuse ou qui porte à la gorge une sorte d'astriction, est de mauvaise augure; les champignons nuisent en général non par la quantité, mais par leurs qualités; chez les uns, ces qualités dépendent d'un principe particulier résineux et fixe; dans d'autres, d'un état de fermentation; dans d'autres, de la maturité de la plante prête à jeter ses semences, ou tombant en dissolution; dans d'autres, de leur tissu coriace, et dans d'autres enfin, de leur substance spongieuse ou cotonneuse.

En faveur des amateurs de champignons, je crois devoir rapporter ici les signes auxquels le docteur Paulet les connaît; plus le blanc du champignon est serré, compact et d'un blanc net, moins il est suspect; il en est de même de sa substance, plus elle est blanche, ferme, sèche, légère et cassante, moins il y a à craindre. Presque tous les champignons non malfaisans croîssent aux endroits découverts, et, réciproquement, presque tous ceux qui sont dangereux croîssent à l'ombre, c'est-à-dire dans les bois. Les vers, les limaces et autres animaux n'attaquent en général que ceux qui sont bons à manger. Tout champignon à surface humide, qui change de couleur quand on le coupe, ou dont l'odeur est très-forte, ou qui a plusieurs couleurs distinctes, ou qui sort d'une enveloppe et qui en même temps a été cueilli à l'ombre doit être regardé comme suspect. On doit aussi se méfier de ceux à tige bulbeuse et molle, ou qui ont des fragmens de peau collés à leur surface, ainsi que de ceux qui croîssent très-promptement et se corrompent

très-vite. Les champignons de bonne qualité se sèchent et se conservent bien, et au contraire ceux qu'on ne peut conserver sont dangereux. En général on doit beaucoup moins se méfier de ceux qui croîssent sur le noyer, le peuplier, le châtaignier et le mûrier, que de ceux qu'on trouve sur le chêne, le sureau, l'if, l'orme, le figuier et autres. Les champignons du printemps sont aussi moins suspects que ceux d'automne. Lorsqu'on coupe un champignon de bonne qualité, il laisse voir une chair qui se soutient, blanche et ferme; tous ceux au contraire dont la chair n'a pas ces qualités doivent être rejetés.

Il n'est aucun symptôme funeste que le venin des champignons ne puisse produire, dit Zéviani. Il rapporte avoir vu une femme, qui, empoisonnée par un champignon, fut frappée de tous les phénomènes qu'on observe dans l'apoplexie. Les symptômes fâcheux et même mortels causés par les champignons sont surtout le vomisssement, l'oppression et l'anxiété, un sentiment de suffocation, des coliques, des nausées, la cardialgie, la diarrhée, la dysenterie, l'évanouissement, une sueur froide, le hoquet, le tremblement, les convulsions et enfin la mort.

Forestus de Venenis dit que la seule odeur de certains champignons a produit l'épilepsie, ou une affection cérébrale qui en approchait et même la mort subite. Il rapporte qu'une femme devint folle pour en avoir mangé. Les symptômes de l'empoisonnement ne s'aperçoivent ordinairement que quelque temps après. Le traitement ne consiste pas en un antidote, mais en général à faire vomir. Tel est le premier secours à employer, ensuite les éthers pour les champignons résineux et les acides pour ceux qui sont coriaces ou putrides et enfin le lait pour tous à la fin des accidens et dans les convalescences. Après le vomissement, l'éther sulfurique fut proposé par le docteur Paulet pour calmer les accidens occasionés par l'empoisonnement de l'agaric bulbeux. M. Montégre publia des observations qui firent connaître les excellens effets de ce moyen. De quarante grenadiers de la garde impériale, qui avaient mangé abondamment de l'*agaric muscarius*, aucun d'eux ne succomba grâces à M. Mouton qui leur fit avaler des doses considérables d'éther avec du sucre, mais avant tout il faut donner un éméto-cathartique. Lorsque les accidens ne se manifestent que plusieurs heures après le repas, on doit présumer qu'une partie des champignons est déjà parvenue dans l'intestin; alors les purgatifs, les lavemens avec la casse et le séné sont indiqués. Après les évacuations, les mucilagineux, les adoucissans, l'eau de riz gommée, l'eau de fleur de sureau avec le lait, les fomentations émollientes, les bains et ensuite les fortifians.

M. Lapostolle d'Amiens, ancien professeur de chimie au jardin des plantes à Paris, recommande aussi de délayer dans une bouteille d'eau une once de charbon animal bien broyé, d'ajouter à ce mélange huit grains d'émétique, et de faire boire le tout par verrées de dix en dix minutes, sans discontinuer, et cela quand même les premières verrées provoqueraient le vomissement. Cependant s'il y avait menace d'inflammation aux viscères, il faudrait cesser l'eau émétisée et continuer l'eau dans laquelle on aurait mis du charbon animal à la même dose. Ce remède a toujours eu du succès, il est d'ailleurs très-simple. Je pense cependant qu'après les vomissemens on peut toujours employer l'éther.

Il y a des traités *ex professo* sur les champignons et les bornes que je me suis imposées dans ce dictionnaire ne me permettent pas de faire l'énumération de tous les champignons. J'en mentionnerai seulement quelques uns.

Champignon de l'aulne. Odeur sulfureuse et moisie. On le reconnaît à sa couleur de safran et à sa chair couleur de soufre ; il naît au pied de l'aulne. Il est très-vénéneux.

Champignon aurore des arbres. Il croît au pied des chênes, des bouleaux, des noyers, etc. Son chapeau est d'une belle couleur aurore. On le trouve aussi à Fontainebleau.

Champignon de cave. On le trouve naturellement dans les caves humides ; il est voisin des champignons de couche.

Champignon de chicorée. Il se résout en une liqueur noire; son chapeau est fort mince, rayé, d'un blanc bleuâtre. On le trouve sur la chicorée lorsqu'elle pourrit.

Champignon d'ivoire. Il est de cette couleur, on le trouve en automne dans les lieux incultes. Il est fort malfaisant.

Champignon lavure de chair. Il est de couleur lilas ou légèrement incarnat. Ses feuillets sont inégaux et de la même couleur, ainsi que sa chair qui est un peu piquante. Ce champignon est suspect.

Champignon de l'orme. Agaric couleur noisette ou roux tendre, à feuilles de lilas. Il croît ordinairement en touffes sur le tronc de l'orme. Son odeur est celle de la farine de froment; il est fort dangereux.

Champignon phosphorique. On le trouve le plus souvent en touffe au pied de l'olivier. Il est couleur de feu ; son pédicule a la couleur de safran. Ses feuillets produisent l'effet du phosphore lorsqu'il se gâte. Il est très-vénéneux.

Champignon réglisse. Couleur de réglisse dans toutes ses parties ; on le trouve dans les environs de Paris.

Champignon de saule. C'est le *Boletus suavè olens* de Linné, il dit que dans le Nord on le porte sur soi, pour se parfumer. Ce champignon sent l'iris.

Champignon de sureau. Il croît sur les troncs de cet arbrisseau. Son chapeau est mince, blanc et garni en dessous de feuillets également blancs.

Champignon a l'ail (petit). Petit champignon couleur de corne transparente, s'élevant à deux ou trois pouces, avec un chapeau de demi pouce, ordinairement très-mince, une tige brune, des feuillets un peu écartés et bien rayonnés. Il est remarquable par son odeur d'ail, sans saveur piquante. Il se conserve bien, et, d'après Paulet, il n'a rien qui annonce des qualités suspectes.

Champignon de couche franc. C'est le champignon par excellence, ou pignon des champs, à cause de sa forme un peu ovale et arrondie, de sa chair blanche et de ses bonnes qualités, semblables en quelque sorte, dit Paulet, à celles de la pomme de pin, qu'on nomme *pignons doux*. Ce champignon est très-régulier, sa hauteur est égale à l'étendue de son chapiteau, avec une tige centrale, cylindrique et droite. Il sort de terre tout arrondi et bombé ; à sa naissance il est plus blanc, sa surface est unie, ses feuillets couleur de chair ou rose et sa substance plus ferme. A son développement, sa pellicule se découpe en écailles, sa chair blanche offre au premier coup d'œil une continuité de substance égale depuis le bas de la tige jusqu'à son sommet, mais cette continuité n'est qu'apparente.

Cette plante passe chez tous les peuples pour un champignon de bonne qualité. Horace en parle, *natura pratensibus optima fungis*. On l'apprête en le faisant cuire dans l'huile ou le beurre, on le fricasse ensuite dans l'huile, ou bien on le fait griller.

Chanvre des Indes (*Cannabis indica*). Cette plante croît naturellement dans les Indes et en Perse, ainsi qu'au cap de Bonne-Espérance chez les Hottentots, où on la nomme *bakka*.

Elle a une odeur forte, enivrante et narcotique. Ses feuilles sont dans l'Orient la base d'une préparation connue sous le nom de *haschisch* qu'on emploie en liqueur, en pastilles ou en fumigations. L'ivresse produite par le *haschisch* donne lieu à un délire, dont la jouissance souvent répétée, altère la santé et conduit au marasme et à la mort. Les Indiens font usage de la graine de cette plante de diverses manières. Ils la pulvérisent avec de l'opium, de la noix d'arec et du sucre et prennent de cette composition lorsqu'ils veulent oublier leurs chagrins, et s'endormir. Ils la mêlent quelquefois avec du musc, de l'ambre et du sucre, pour se rendre gais ; ils appellent cette préparation *majuh*.

Charbonnier (le) (*Carbonarius Willoughby*). Espèce de cabeliau. On lui donne ce nom à cause de sa couleur foncée. Sa chair est maigre et a peu de goût ; les Islandais même n'en mangent pas. On le prend du côté du cap du Nord,

où il est fort abondant. On le connaît en Norwége sous le nom de sey ou *ofs*. Les baleines le poursuivent au point de le faire se jeter sur le rivage. Il sert de nourriture à la classe la plus pauvre; de son foie on extrait de l'huile. A Bergen, il y a une ordonnance qui défend de nourrir les domestiques des gens riches de cette chair, pour ne pas la faire renchérir aux dépens du pauvre.

Il y a un oiseau aquatique de la force du pigeon qu'on nomme ainsi.

CHARDON A GROSSE TÊTE. PET D'ANE DES PARISIENS (*Carduus eriocephalus*). La racine de ce chardon est grosse, d'un goût aromatique agréable, ainsi que sa tige et ses feuilles, excepté cependant une partie moelleuse, blanche, sèche et insipide. Ses feuilles sont de la longueur de plus d'un pied, étroites, revêtues de duvet par dessous et d'un vert noirâtre par dessus, rudes et garnies de longues épines. Les sommités des branches portent des têtes grosses, rondes, écailleuses avec des pointes peu piquantes, entrelacées d'un duvet blanc et délié très-épais. Ses semences sont oblongues, luisantes, cendrées, cannelées, un peu aplaties et enveloppées d'une espèce de coton. Il sort de ces têtes un suc laiteux. La plante croît sur les bords des chemins, des champs, des prés, dans les lieux élevés et montagneux. J'ai dit que quelques personnes font cuire les têtes de ce chardon avant que les fleurs paraissent et que, après les avoir assaisonnées avec du beurre et du poivre, elles les font servir sur les tables comme des artichauts dont les propriétés sont à peu près les mêmes.

CHARDON DES INDES ORIENTALES (*Melocactus Indiæ orientalis*). La tête de ce chardon est fort grosse, sa forme ovale et garnie d'épines. Ses racines présentent l'assemblage du concombre, du melon et du chardon réunis; son écorce est verte, divisée par côtes, sa chair blanche, ferme et épaisse; sa saveur est semblable à celle de la courge; on la digère difficilement. Au bas du duvet de ce chardon se trouve un fruit ou des follicules membraneuses de couleur de sang dont la tête est alimentaire. On trouve ce chardon dans la Jamaïque et dans l'Amérique méridionale.

CHARDON MARIN OU CHARDON NOTRE-DAME (*Carduus marinus*, L.). ARTICHAUT SAUVAGE. Il est haut de trois ou quatre pieds, et porte à ses sommités des têtes garnies de pointes aiguës. Il croît dans les lieux incultes et dans les jardins. Les Italiens en mangent les racines en guise d'artichaut dont elles ont à peu près le goût et les propriétés alimentaires. Dans plusieurs contrées de l'Europe, les jeunes pousses se mangent en salade. On apprête comme les épinards les tiges après les avoir assaisonnées d'huile et de sel.

Chardon roland. panicaut. (*Eryngium campestre*, L.). Il y a deux espèces de cette plante : l'une croît dans le sable sur bord de la mer, l'autre dans les terrains les plus ingrats et spontanément sur les bords des chemins. Elle pousse dans le printemps et offre un aliment agréable. En Suède et en Danemarck, on en mange les jeunes tiges en forme d'asperge, dont elles ont à peu près les propriétés alimentaires. En Allemagne et en France on en mangeait autrefois la racine qui passait pour être aphrodisiaque, parce que sa saveur est excitante comme celle du raifort ; aujourd'hui elle n'est plus en usage.

Chapon (*Capus*, *Gallus castratus*). Poulet châtré pour qu'il ne s'épuise pas par le plaisir, qu'il acquière plus d'embonpoint et que sa chair soit plus grasse, plus tendre et plus délicate ; cette opération fait perdre la voix ; ce qui prouve le rapport intime qu'il y a entre les testicules et cet organe. si le coq devenu chapon conserve encore un peu de voix, elle est plus que rauque, basse et étouffée. Il est parlé de la castration des poulets dans le Deutéronome ; on la pratiquait à Rome où il y avait des chapons qui pesaient jusqu'à seize livres ; un bon chapon ne doit être ni trop jeune, ni trop gras, parce que la digestion s'en ferait difficilement. Cet aliment est excellent, nourrit bien et convient surtout aux personnes énervées ; la cervelle seule pèse sur l'estomac à cause de sa viscosité ; les Egyptiens ne châtrent pas les poulets, ce qui est d'autant plus étonnant, qu'on n'y épargne pas cette opération aux hommes ; les chapons nourris à la campagne sont meilleurs que les autres. On lit qu'en l'an 11 de la troisième guerre punique, Caïus Fannius fit défendre de manger d'autre volaille que celle qui aurait été nourrie dans les champs.

Il y a aussi une espèce de raie épineuse qui porte ce nom.

Charqué. En portugais et en espagnol, ce mot signifie viande. Dans les provinces de Rio-Grande et de la Plata au Brésil, on y fabrique le meilleur charqué ; on écorche pour cela un bœuf ; on en enlève les plus grosses bandes de chair, en les séparant des os, on met cette chair dégraissée dans de la saumure chaude, pendant douze à quarante-huit heures, et après l'avoir retirée, on la fait sécher au soleil. Ce charqué est très-recherché des Brésiliens, des matelots, des Nègres et même des gens riches ; il a le goût du bœuf fumé ; on en fait des ballots qu'on transporte aux Antilles ; il ne peut convenir qu'aux bons estomacs, aux hommes de peine ; il y a tant de chair ou viande de bœuf dans l'intérieur des terres du Brésil et de la république Argentine, qu'on la brûle dans quelques lieux pour faire cuire les alimens et pour en engraisser les cochons, ce qui rend leur chair coriace et de mauvais goût.

CARROUGE (le), ou *char des Alpes* selon Linné. Ce poisson vit dans les lacs montagneux, surtout dans ceux de la Laponie ; sa tête est comme tronquée, ses écailles fort petites ; la ligne latérale est droite ; les nageoires rouges ; sa chair est délicate et très-recherchée, surtout par les Anglais.

CHASSELAS. Espèce de raisin blanc, de saveur excellente ; on en mange beaucoup à Paris ; le meilleur vient de Fontainebleau.

CHAT (*Felis*, *Catus*). Il y a deux espèces de chats, le sauvage et le domestique. C'est un animal fin, adroit, léger, vite à la course, familier, caressant, voleur, gourmand, traître, égoïste à l'excès, ennemi des rats, souris, oiseaux, serpens, etc. Il dort volontiers le jour et veille la nuit ; il aime la propreté et à être couché mollement. Ceux d'Espagne sont plus gros que les autres, leur poil est plus doux, ils sont agiles et plus voleurs encore. Le chat ressemble à la lionne par le corps, les ongles, les dents, les oreilles et la langue. Ses dents sont très-serrées, ses oreilles aiguës ; il est le plus carnassier de tous les animaux mammifères ; sa langue est revêtue de papilles cornées, qui altèrent sans doute le goût : aussi dévore-t-il plus qu'il ne mange. Sa nourriture ne paraît lui causer d'impression agréable que lorsqu'elle est parvenue dans l'estomac, tant il met d'empressement à l'avaler ; il ne mâche point les alimens, il ne fait que les déchirer. Il y a des chats de différentes couleurs ; plusieurs personnes ont une si grande antipathie pour cet animal, qu'à son aspect elles sont saisies de serrement de cœur et sont prises de sueur froide. Prade dit qu'Henri III, roi de France, avait une si grande aversion pour les chats, qu'il changeait de couleur et tombait en syncope lorsqu'il en voyait. Chez les anciens peuples germaniques cet animal était le symbole de l'indépendance, plus tard on y attacha l'idée de l'adultère ; l'ancienne Egypte le divinisait dans ses antiquités ; on trouve beaucoup de statues à tête de chattes posées sur des corps de femme, souvent ornées d'une couronne de lumière et portant le sistre. Dans ces pays on parfumait les chats et on les couchait dans des lits somptueux ; dans les festins ils avaient les places d'honneur. Selon Hérodote, les habitans de la maison où il en mourait un se coupaient les sourcils en signe de deuil ; les magistrats s'emparaient du mort, l'embaumaient, et il était transporté à Bubaste, ville de la Basse-Egypte, où on lui rendait les honneurs divins. Diodore de Sicile rapporte avoir vu à Alexandrie un Romain qui fut massacré par la populace pour avoir tué un chat. Au contraire, la Grèce et l'ancienne Rome ne faisaient aucun cas de cet animal ; les Arabes adoraient un chat d'or et Mahomet aimait tellement le sien, qu'il coupa

le pan de sa robe sur lequel il reposait pour ne pas le déranger de son sommeil. Zoé, épouse de Constantin-le-Moine, eut un chat qui avait sa place à la table impériale, où il mangeait sur un service d'or. Pétrarque, après la mort de Laure, se retira à Arqua près de Padoue, où un beau chat faisait le charme de sa solitude ; son squelette est conservé au musée de cette ville. Montaigne se récréait en étudiant les actions de son chat ; Colbert avait toujours dans son cabinet de petits chats folâtrant ; Locke en avait un qui reposait sur sa table lorsqu'il travaillait et il répondait parfois à son maître ; Hoffmann avait un superbe matou appellé Mürr, qu'il affectionnait beaucoup et qui le payait de retour. J'ai dit plus haut que cet animal était égoïste à l'excès. Cependant on lit dans la *Chronique* un fait curieux sur l'attachement dont les chats sont susceptibles : un homme en avait un qui lui était tellement attaché qu'il le suivait partout ; tombé malade, le chat ne quitta plus son lit, et à sa mort on ne put l'en détacher ; peu de temps après, il fut trouvé mort dans un coin de la maison. Quoique cet animal soit l'ennemi des oiseaux, on en a vu à Béziers un qui ne pouvait quitter un oiseau avec lequel il vivait, dormait et jouait ; le chat mourut et l'oiseau se laissa mourir de faim.

La chair du chat entre dans la nomenclature des alimens de certaines contrées de l'Inde ; une lettre du Japon, en date de 1561, dit que les habitans de la ville de Cinaï mangent les chats, les chiens et les souris. La chair des jeunes chats sauvages et bien gras, est regardée par les Suisses comme aussi bonne que celle du lapin et du lièvre ; il est inutile de dire qu'à Paris on en fait manger beaucoup aux habitans, comme cela a été prouvé dernièrement chez un traiteur de la rue de la Mortellerie.

Chat de mer. Poisson qui se montre le long des côtes du Groënland en avril et mai. Il a cinq pieds de long, il est gros et pesant, sa tête est large, ses yeux ont beaucoup de rapport avec ceux du chat ; sa peau paraît comme une écorce dure, parsemée de petits boutons pointus ; sa chair est de couleur de brique pilée tirant un peu sur le vert, lorsque ce poisson a pris toute sa croissance. Sous le ventre et sur l'échine il a cinq rangs de petites éminences pointues et inégales ; sous le cou, très-près de la tête est une pelote de chair, au moyen de laquelle il s'attache tellement aux rochers à fleur d'eau, qu'il est très-difficile de l'en détacher. On prend ce poisson avec une fourche très-aiguë, sa chair est grasse, molle et très-nourrissante, mais de difficile digestion. Sa saveur est meilleure lorsque ce poisson a été desséché à l'air. Les Groënlandais en font leur provision pour l'hiver.

CHATAIGNE. L'arbre qui produit ce fruit croît naturellement dans les climats tempérés de l'Europe, où on le cultive aussi. Ses branches s'étendent, s'arrondissent et prennent la forme de l'oranger. Il y en a de différentes espèces; quelques-uns ne le cèdent point au chêne pour la hauteur et la beauté : ce sont ceux qui ne donnent pas de fruits bons à manger. Il y en a de hâtifs et de tardifs. La châtaigne est le fruit ou la semence de cet arbre qui, sans être greffé, donnerait des fruits sans saveur. Du temps de Pline on ne connaissait que huit variétés de châtaignes, les meilleures étaient celles de Naples et de Tarente. Les Grecs donnèrent le nom de *gland sardien* aux châtaignes parce qu'on les cultivait à Sardes, ils les appelèrent ensuite glands *de Jupiter*. En France, dans le département du Cher, il y a un de ces arbres à hauteur d'homme qui a trente pieds de circonférence, on lui suppose mille ans d'âge. Il donne encore une immense quantité de fruits.

Les marrons, soi-disant de Lyon, souvent pris dans le Limousin ou ailleurs, ne sont que les fruits des variétés du châtaignier sauvageon, dû à un jeu de la nature. Il y a une douzaine de variétés de ce fruit, chaque variété à son caractère distinctif. Le marron, d'une couleur plus vive et plus foncée, est plus gros que la châtaigne. Il y a des châtaignes aussi grosses que des marrons. La châtaigne dépouillée de ses deux écorces, est à sa superficie d'un blanc jaunâtre, c'est sa pellicule qui la colore, puisque son centre est d'un beau blanc; cette pellicule, exposée à l'air, se ternit bientôt, se colore et s'amollit. On a peine à concevoir, dit Parmentier, que la châtaigne contienne autant d'eau dans sa composition. Selon cet habile chimiste, elle contient, indépendamment de ses deux écorces, du germe et de l'eau de végétation, quatre substances essentielles et bien distinctes : de l'amidon, un véritable sucre, une matière extractive et une substance fibreuse. La farine de châtaigne n'a jamais le degré de sécheresse des autres farines; cependant on peut la lui procurer par l'étuve, et elle pourrait alors se conserver long-temps. En Italie, en Corse, on en fait de la polenta. Le pain qu'on fait avec la châtaigne n'étant composé que de beaucoup d'amidon et de sucre, et ne contenant point de gluten, est nécessairemen lourd; cependant il est doux et agréable à manger; il est d'un grand secours pour les gens de la campagne. On le fait toutes les semaines. Ce que les Corses appellent pain de châtaigne, est une espèce de biscuit mince ou plutôt une pâte desséchée et molasse, de couleur brune, de saveur agréable, comme s'il avait fermenté. La châtaigne fait la principale nourriture des habitans des Appennins et des Siamois; elle est aussi d'une grande ressource en France,

dans les départemens de la Creuse, de la Haute-Vienne, de la Dordogne, de la Lozère et des Cévennes.

On sert les marrons sur les meilleures tables, rotis ou bouillis; on en fait des gâteaux avec du sucre et des aromates; cependant il est vrai de dire que de quelque manière qu'on les accommode, les marrons et les châtaignes sont venteux et de difficile digestion.

CHATAIGNE D'EAU. MACRE (*Trapa natans*, L.). Plante aquatique que les anciens nommaient *tribulus aquaticus*, *trèfle d'eau*, *écharbot*, *cornuelle*, *salicot*, *macre*. Les Chinois, qui la cultivent avec soin, l'appellent *pit-si;* elle est fort agréable à manger et saine; on peut la conserver cinq à six mois. Le peuple la mange comme les noisettes. Réduite en farine, on en fait une bouillie estimée. Dans le Maine, l'Anjou et le Limousin, on fait cuire les macres sous la cendre. Dans la Carinthie, la châtaigne d'eau fait la principale nourriture des habitans; sa saveur approche de celle de la châtaigne, mais elle n'est pas moins venteuse qu'elle. Du reste, c'est un aliment qui ne convient qu'aux bons estomacs.

CHATAIGNE DE TERRE OU TERRE-NOIX. Plante dont la bulbe est arrondie et noirâtre, et la semence aromatique. On en mettait dans le pain, pour lui donner plus de saveur. Dans la Lorraine on en mange les bulbes crues ou cuites sous la cendre.

CHATAIGNIER GLAND. Cet arbre croît dans la Louisiane. Espèce de châtaignier dont le fruit a la forme du gland et vient dans une coque pareille; il a le goût et la couleur de la châtaigne; on appelle ce fruit châtaigne de l'âge d'or, parce qu'on croit que c'est celui dont se nourrissaient nos premiers pères.

CHAUVE-SOURIS. Scaliger et plusieurs autres rapportent que la chair des chauve-souris est fort estimée dans plusieurs pays, à cause de son bon goût; il dit que dans l'Orient elle est plus délicate et plus agréable que celle de nos poules domestiques, dont elle a les propriétés alimentaires. Il y a dans le territoire de Si-Ngam-Fou en Chine une espèce singulière de chauve-souris fort grosse, et dont les Chinois préfèrent même la chair à celle des volailles les plus délicates.

CHA-WAHW (*Camelia sesanqua*). Plante qui a beaucoup de ressemblance avec le thé et qui croît dans la Chine. Elle porte une noix dont on extrait une huile excellente; aussi la multiplie-t-on beaucoup dans le pays et sans frais, puisqu'elle vient dans les lieux où il ne croît aucune autre plante. On met sa fleur dans le thé pour en augmenter l'arôme.

CHEILINE SCARE (*Labrus scarus*, L.). Poisson de la Méditerranée, qui vit surtout près des côtes de la Sicile et de la Grèce. On le connaît aussi sous le nom de *scuté*. Il faisait les

délices des tables somptueuses des Romains, à cause de son excellent goût ; on le servait à Vitellius dans le bouclier de Minerve. Ses entrailles paraissaient dans ce plat avec des cervelles de faisan, de paons, des langues de phénicoptères et des laites de murènes. Les intestins ont l'odeur de la violette. Athénée dit qu'on regardait ses entrailles comme un mets digne des dieux immortels.

CHEILION DORÉ (*Cheilio auratus*). Poisson de la longueur de quatre décimètres et dont la chair, quoique blanche et agréable au goût, est peu estimée. Ce poisson est fort commun.

CHELMON BEC-ALLONGÉ (*Cheltodon rostratus*, L.). Ce poisson, très-beau par la vivacité de ses couleurs, se trouve dans les mers de l'Inde, près de l'embouchure des rivières, ainsi que dans les lieux où l'eau est peu profonde ; il se nourrit d'insectes, surtout de ceux qui vivent sur les plantes marines. Pour se procurer ces insectes, il lance sur eux une pluie d'eau salée à l'aide de son museau allongé, et ce manége devient un spectacle amusant. La plupart des gens riches des îles des Indes orientales se plaisent à nourrir dans de grands vases ces poissons ; leur chair est agréable, saine et de facile digestion.

CHÊNE (*Quercus*). Les premiers hommes consacrèrent cet arbre au maître des dieux, parce que ses fruits les nourrissaient et qu'ils trouvaient dans son creux un abri contre les injures de l'air. c'est le plus beau comme le plus utile des arbres forestiers ; c'est lui qui produit le gland. Ceux qu'on estimait le plus étaient dans la Chaonie, partie de l'Épire, pleine de montagnes et de forêts. Les premiers habitans de l'Asie mangèrent long-temps des glands, avant de connaître les céréales. Galien rapporte que, durant une longue famine, les habitans de Pergame s'en nourrirent. En France, en 1709, les pauvres firent une espèce de pain avec la farine du gland commun, et la consommation en fut considérable. On voyait autrefois dans la forêt de Tronsac en Berry, un chêne d'une élévation et d'une grosseur presque incroyables ; François Ier charmé de sa beauté, le fit entourer d'une terrasse et d'une barrière, et venait se délasser sous son ombrage après avoir chassé.

Chêne (le petit) (*quercus cerrus*, L.). Celui-ci porte un fruit qui, grillé ou bouilli, a presque le goût de la châtaigne. Linné l'a nommé *Quercus esculus*. Cet arbre croît dans les pays chauds, ainsi qu'en Grèce et en Asie, comme en Espagne, où on l'appelle *enzinas ;* son fruit doux est bon à manger, bouilli ou rôti. L'*ilex* produit aussi un gland doux et agréable au goût. En Barbarie, on en fait du pain nourrissant, mais venteux.

Chêne commun d'Espagne (*Quercus robur ibericus*). Son gland est plus gros que celui du chêne gaulois; il est doux, excellent à manger et d'un goût si délicat, principalement celui du royaume de Grenade, qu'on le préfère aux avelines; on en envoie même à la cour, où on en fait un régal. Les glands de plusieurs espèces de chêne sont doux et bons à manger. En Portugal, en Espagne et en Italie, on mange le gland du chêne liége, du chêne ballote, etc. En Morée et dans l'Asie mineure, on vend dans les marchés un fort bon gland; en Mésopotamie, ils sont gros et de la longueur du doigt, leur goût est excellent; les barbaresques les mangent crus ou torréfiés; les habitans de l'Atlas s'en nourrissent une partie de l'année; en Amérique, on recherche surtout ceux que produit le chêne blanc, le chêne prince, celui de montagne et du *chincapin*. Linné conseille de faire torréfier les glands avant de les moudre, pour que le pain en soit moins pesant. Ces fruits ont été analysés par Brandes. Ils sont composés d'amidon, de gluten, de tannin, de fibre, d'extractif et d'eau. L'amidon peut en être extrait et employé comme aliment. C'est en vain qu'on a voulu le substituer au café, en le faisant torréfier; il n'en a ni l'odeur ni la saveur.

Chêne ballote (*Quercus ballota*). L'arbre croît sur le mont Atlas. Son gland est doux et sert d'aliment.

Chêne vert a feuilles oblongues (*Quercus sempervirens, foliis oblongis*). La hauteur de cet arbre va à quarante pieds. Il croît ordinairement sur les bords salés. Son fruit est plus doux que celui de tous les autres chênes. Les sauvages du Canada en font un grand usage; ils s'en servent surtout pour épaissir leur soupe. Ils en retirent une huile douce, saine et préférable à celle qu'on obtient des amandes douces.

Chervis. Chervi. Chirouis. Girole (*Sium sisarum*, Linn.). Selon Linné, cette plante est originaire de la Chine; on la cultive dans les jardins où elle s'élève à la hauteur de deux pieds; ses feuilles sont attachées à une côte principale, comme cela a lieu dans le panais; mais elles sont plus petites, d'une couleur plus verte, plus douces au toucher et légèrement crénelées à leur bord; les fleurs odorantes naissent en ombelles, et sont disposées en roses. Il n'y a pas de racine plus douce que celle du chervis. L'empereur Tibère en exigeait des Allemands en forme de tribut annuel. Les plus belles plantes de chervis se trouvent à Gelb près de Neutz, sur la rive citérieure du Rhin. On doit choisir les racines tendres, faciles à rompre et d'un goût sucré. On les mange après les avoir fait cuire dans l'eau, elles excitent l'appétit et augmentent la sécrétion de la semence. Sa douce délicatesse, dit Olivier de Serres, la rend recherchable; mais cette grande douceur est

précisément ce qui aujourd'hui déplaît assez généralement. La façon la plus ordinaire de l'apprêter consiste à la faire frire en pâte comme les artichauts. En Allemagne, on en fait usage dans les meilleures maisons ; elle convient à tous les âges, à tous les tempéramens, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès ; car elle est un peu venteuse. Boërhaave faisait entrer les racines dans l'alimentation de ses malades, il les conseillait cuites dans le lait, dans le petit-lait, dans le bouillon à la viande, etc.

La composition de la racine de chervis est analogue à celle de la carotte. Margraaff en a retiré par le moyen de l'alcool un vrai sucre blanc. Berzélius dit que Drappier est parvenu à en extraire huit pour cent de sucre parfaitement semblable à celui de canne.

CHÉTODON DORÉ (*Chetodon auratus*). Poisson plat, ovale, d'un pied de longueur, couvert de petites écailles, entouré de bandes noires et grises ; il a une très-petite tête ; sa queue est en forme d'éventail et bordée de jaune ; sa chair a un goût délicieux ; ce beau poisson est commun au Chili.

CHEUQUE (*Struthio rea*) ou *Autruche de l'Amérique*. Sa hauteur approche de celle de l'homme ; son col a deux pieds huit pouces de longueur ; il y en a de noires et de blanches ; la ponte est de quarante à soixante ; les œufs sont d'un excellent goût et peuvent contenir jusqu'à deux livres de liquide.

CHEVAL (*Equus*). Le cheval, dit Buffon, est de tous les animaux celui qui avec une grande taille, a le plus de proportions et d'élégance dans les parties du corps ; c'est la plus noble conquête que l'homme ait jamais faite ; il est belliqueux, sensible à la gloire et ne se refuse à rien ; il sert de toutes ses forces, s'excède et même meurt pour mieux obéir. Plusieurs auteurs parlent des chevaux sauvages. Hérodote dit qu'il y en avait sur les bords de l'Hypanis en Scythie ; Aristote, en Syrie ; Pline, dans les pays du Nord ; Strabon, dans les Alpes et l'Espagne ; Cardan, en Écosse et dans les Orcades ; Oleüs, en Moscovie ; Dapper, dans l'île de Chypre ; Marmol, dans les déserts de l'Arabie et de la Libye. La chair du cheval était en usage chez plusieurs peuples. Ce fut le pape Boniface III qui en défendit la vente sous peine de pénitence ; à Copenhague, on vend cette chair avec autorisation ; les Kalmouks, au rapport de Pallas, s'en nourrissent ; il y a en Egypte, dit Marmol, une sorte d'Arabes qui mangent la chair de cheval par dévotion, si bien que quand il s'en estropie quelqu'un, on l'engraisse pour le tuer ; c'est un point de la secte appelée *kaméfie ;* les kaméfies arabes du désert et les peuples de la Libye tendent des piéges aux chevaux pour en manger la chair et trouvent celle des jeunes chevaux fort délicate ; ces chevaux sont plus petits que

les autres. Dans l'Inde on porte très-souvent de cette chair au marché, et on l'estime comme celle de bœuf (l'*Afrique de* Marmol). Les Turcs font servir à l'alimentation la chair du cheval, après l'avoir fait sécher ; on est parfois trop heureux de pouvoir s'en procurer.

CHEVAL MARIN. Animal fort grand, qui ressemble beaucoup au cheval, et vivant dans l'eau ; sa couleur est d'un gris brun ; on en trouve beaucoup dans le Niger et dans le Nil ; il sort la nuit pour paître ; les Nègres en mangent la chair, qui, au rapport de Marmol, est fort bonne.

CHEVALIER (*Callydris*). Espèce de pluvier, de la grosseur d'un pigeon ; il y en a deux espèces, la rouge et la noire. On trouve la première dans les prés, les rivières et les étangs ; ils sont oiseaux de passage, du genre de la bécasse. Dans nos contrées, on ne les voit qu'en hiver ; leur chair délicate restaure et se digère facilement ; aussi convient-elle aux estomacs faibles ainsi qu'aux personnes sédentaires.

CHEVALIER ROUX BRUN (*Boletus granulatus*, L.). Champignon couleur de feuille morte, brunâtre ou verdâtre en dessous ; sa chair, quoique blanche, ne vaut pas mieux que celle des autres champignons. On trouve ce champignon en septembre dans les bois.

CHEVÈCHE (*Ulula cunicularia*, Feuillée). Espèce d'oiseau du Pérou, de la grosseur d'une chouette, dont le bec ressemble à celui d'un épervier ; il est d'un gris fauve, avec des taches blanches, le dessous du ventre est d'un blanc sale ; la queue ne dépasse pas les ailes. Le père Feuillée a nommé cet oiseau *ulula cunicularia*, à cause de la ressemblance de son terrier avec ceux de nos lapins ; la chair de cet oiseau a, dit-il, un excellent goût.

CHÈVRE (*Capra, caprilla, capella*). C'est la femelle du bouc, dont l'inconstance, dit Buffon, se marque par l'irrégularité de ses actions. Elle marche, s'arrête, court, saute, bondit, s'approche, s'éloigne, se montre, se cache ou fuit comme par caprice et par la souplesse de ses organes ; tous ses nerfs suffisent à peine à sa pétulance et à la rapidité de ses mouvemens. Cet animal n'existait pas en Amérique, on l'y transporta ; il ne s'est pas autant multiplié au Brésil que la brebis.

La chèvre a plus de sentiment et de ressource que la brebis, elle se familiarise, est sensible aux caresses et capable d'attachement ; elle est légère, grimpe sur les lieux escarpés, aime à se placer et à dormir même sur les bords des précipices ; elle est robuste, aisée à nourrir, peu d'herbes l'incommodent. Selon Aristote, elle peut engendrer jusqu'à la fin de sa vie. Pline porte son existence à huit ou dix ans ; les dents de devant manquent à la mâchoire supérieure. La chèvre n'est pas

moins utile que la brebis par son lait, son beurre, son fromage, sa sérosité, son suif, le fumier, la peau et les poils qu'on en retire. Les poètes ont dit que le maître des dieux, le grand Jupiter, fut nourri de son lait, qui sert aussi à nourrir les enfans et à engraisser les personnes maigres. (*Voir* art. LAIT.) Galien dit que la chair de cet animal est moins sèche que celle de bœuf et plus que celle de cochon. Dans l'Isère, dans le haut Valais, sur les monts Karpathes et autres lieux élevés, la chair fumée de la chèvre sert à l'alimentation dans la saison des frimats; c'est en Italie et en Espagne qu'on en mange le plus, mais on dit que les anciens Grecs en mangeaient encore davantage. Pline remarque que cette chair passait pour être fiévreuse. Hippocrate observe que l'épilepsie était plus commune dans la Libye, où le principal aliment était la viande de chèvre; les anciens voulaient que les prêtres s'en abstinssent. On immolait cet animal à Bacchus. En Guinée, à Angola et sur les côtes de l'Afrique on trouve une chèvre qu'on appelle bouc de Juda, qui ne diffère de la nôtre que parce qu'elle est plus petite, trapue et grasse. Sa chair est préférée à celle du mouton. Le chevreau était un des mets favoris des anciens et surtout des peuples pasteurs. Dans les festins dont parle la Bible on voit toujours sa chair faire l'ornement des tables. On le faisait aussi servir aux sacrifices. Athénée donne une place au chevreau dans sa description des festins de la Grèce. Les plus estimés étaient ceux des vallées aromatiques, de l'Attique et de la Sicile. Selon Juvénal, ceux de Tivoli et de la campagne de Rome étaient fort recherchés. La chair du jeune chevreau est à peu près semblable à celle de l'agneau. Mêmes propriétés.

CHEVRETTE ou **SALICOQUE** (*Gammarus*). Crustacé marin qui, comme l'écrevisse, rougit par la cuisson. Sa saveur est agréable, mais la chair est de difficile digestion. On le fait bouillir dans le vinaigre pour le rendre moins pesant sur l'estomac.

CHEVREUIL (*Cervus capreolus*, L.). Quadrupède sauvage, ruminant, plus petit que le cerf, élégant dans ses formes; ses mouvemens sont pleins de souplesse et de légèreté; ses yeux vifs et expressifs. On n'en connaît en France que deux variétés, les bruns et les roux; ceux-ci sont plus gros que ceux-là; leur robe est toujours propre; leur poil, net et lustré. Ils ne se roulent jamais dans la fange comme fait le cerf; ils habitent les lieux les plus élevés, secs, et où l'air est le plus pur. Ils diffèrent du cerf et du daim par le naturel, par le tempérament et par les mœurs. Ils demeurent en famille; le père, la mère et les petits vont ensemble; on ne les voit presque jamais s'associer à des étrangers. On en trouve presque partout en France, surtout dans les cantons boisés de l'Alsace et dans les forêts des environs de Paris. M. Stadel, pharmacien à Giesen en Souabe,

observa qu'un chevreuil élevé dans un parc du baron Traberg, ayant grandi, devint, dans la saison des amours très à craindre pour les dames, au point que, pour éviter des accidens, le maître qui le chérissait le fit châtrer ; mais comme l'opération avait eu lieu au moment où le chevreuil poussait le premier bois, qui avait même déjà deux pouces de hauteur, la croissance de ce bois fut arrêtée ; il se forma aux seuls bouts de ses cornes une excroissance bouclée, membraneuse, velue et semblable à une perruque bien peignée, ce qui le rendait très-curieux à voir. Cette correspondance des parties génitales avec la croissance des bois est fort remarquable aussi dans le cerf.

La chair du chevreuil est moins muqueuse que celle de l'agneau, aussi est-elle préférable ; c'est un manger délicat, nourrissant et qui tient le ventre libre ; la digestion s'en fait facilement ; elle doit être mangée rôtie. Pour être bon, le chevreuil doit avoir deux ans ; sa saveur ne convient cependant pas à tout le monde ; le goût dépend aussi du pays qu'habite l'animal. Les vieux brocards ont la chair dure et de mauvais goût. Les chevreuils les plus renommés sont ceux de l'Ombrie et du Padouan, parce qu'ils se nourrissent d'olives, de lentisque et de fruits rouges. On fait généralement mariner cette chair. On peut cependant s'en dispenser, lorsque l'animal est jeune, elle n'en est même alors que plus agréable. Le gigot, le filet et les côtelettes sont les morceaux les plus recherchés. En hiver sa venaison se conserve assez long-temps ; mais dans les autres saisons il faut la laver avec un mélange d'eau et de lait, la bien essuyer jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement sèche, et la frotter ensuite avec du gingembre en poudre, qui, comme le poivre, préserve des mouches. C'est la méthode en usage en Angleterre. De tous les animaux des forêts, la chair du chevreuil est la meilleure et la plus agréable.

CHEVROTIN (*Moschus pygmæus*). C'est l'un des plus petits quadrupèdes ruminans ; il n'est pas plus gros que le lièvre ; il a en petit les formes du cerf ; le dessus du corps est d'un brun roux, qui devient fauve sur les côtés ; toutes les parties inférieures sont blanches ; sa légèreté est prodigieuse. Il passe sa vie dans les pays chauds ; fort commun aux Indes orientales, au Sénégal, il se nourrit de végétaux, d'écorce de jeunes arbres. Les peuples de ces contrées estiment fort sa chair à cause de sa délicatesse et de la facilité qu'on a à la digérer.

CHICON. C'est la laitue romaine, variété de la laitue *sativa* et dont les propriétés sont semblables.

CHICORÉE DES JARDINS (*Cichorium endivis*, L.). *Voir* **ENDIVE.**

CHICORÉE SAUVAGE (*Cichorium intybus*, L.). Racine longue, épaisse, remplie d'un suc laiteux, à tige ferme, velue, longue; ses feuilles ressemblent à celles du pissenlit, quoique plus grandes et d'un vert foncé ; elles sont amères ainsi que sa racine ; on les mange en salade. En Suède, cette racine entre dans la confection du pain chez les pauvres. En France on l'emploie dans le café, après l'avoir torréfiée. Les avis sont partagés sur l'innocuité et sur les dangers de cette poudre. Quoi qu'il en soit, il y a si peu d'économie pour les particuliers qui mettent le quart ou le cinquième de cette racine dans leur café, qu'il vaut autant le prendre sans mélange. Si c'est dans l'intention de modérer l'action du café qu'on l'y met, on n'a qu'à le faire moins chargé. Il n'y aurait donc que les cafetiers qui pourraient y trouver de l'économie. La chicorée n'a été analysée que très-superficiellement par Juch, qui y a trouvé un extrait amer avec des traces de sucre, un sel ammoniac et une résine. Tout le reste est de la fibre ligneuse (Berzélius).

Ses feuilles, cuites dans l'eau et assaisonnées, conviennent aux jeunes gens. Les personnes qui ont un assez bon estomac peuvent les manger crues et en salade.

CHIEN (*Canis*). Indépendamment de la beauté de sa forme, de sa force, de sa vivacité et de sa légèreté, le chien jouit de toutes les qualités qui peuvent attirer les regards de l'homme. De tous les animaux, c'est le seul dont la fidélité soit à l'épreuve, le seul, dit Buffon, dont les talens naturels soient évidens et l'éducation toujours heureuse.

La perfection de l'animal, dit-il encore, dépend de la perfection du sentiment; plus il est étendu, plus l'animal a de facultés et de ressources, plus il existe, plus il a de rapports avec le reste de l'univers, et lorsque le sentiment est exquis et qu'il peut être perfectionné par l'éducation, il devient digne d'entrer en société avec l'homme. Il concourt à ses desseins, veille à sa sûreté, l'aide, le défend, le flatte, le sert assidûment et par des caresses réitérées sait se concilier son maître, le captive, et de son tyran se fait un protecteur.

Il n'y a aucune contrée où il y ait plus de chiens qu'au Japon; chacun a le sien, qu'il nourrit soigneusement et qu'il n'est pas permis d'insulter, ni de tuer sous des peines très-rigoureuses. La charité mahométane fournit à ces animaux à boire et à manger. Quand on va à la Mosquée, on achète des morceaux de pain fort minces et à demi cuits, qu'on leur distribue. Chose admirable, le département de ces animaux est réglé entre eux, et chaque bande rentre dans son quartier. La chair de cet animal entre aussi dans la nomenclature des alimens. Galien nous apprend que plusieurs

peuples s'en nourrissent. Les Chinois, les Canadiens et les Africains la trouvent délicieuse. On la porte aux marchés à la Chine; jeunes et bien nourris, leur chair ressemble à celle du cochon de lait. Les Groënlandais, dans les îles des Chiens, en mangent avec du *tung* ou *mousse de mer*. Au rapport de Guillaume Bosmann, les Nègres de la côte de Guinée l'aiment avec passion, au point qu'ils ne font pas difficulté d'échanger un mouton pour un chien un peu plus gros. Les Tartares et les Cathaïens la vendent publiquement; les Grecs et les Romains en faisaient usage. Hippocrate, dans son livre de la Diète, en parlant de la chair des animaux, dit que celle du chien échauffe, dessèche et rend plus fort, mais qu'elle est de difficile digestion. Hippocrate a raison si le chien est vieux. Dans l'Inde, ceux qu'on destine pour la table ne sont nourris que de substances végétales. Les sorciers de la Sibérie ou *schamans*, qui sont consultés et vénérés par le peuple, demandent d'abord qu'on leur fournisse des chiens et des moutons pour les offrir en sacrifice et apaiser la colère du mauvais génie. Dans nos pays, cette chair est une ressource dans les temps de famine.

Chien de mer. Il y a plusieurs espèces de chiens de mer, qui se trouvent dans les parages de l'Islande, tels que le requin, le squale, etc. Les avantages que les habitans en retirent sont trop considérables pour n'en pas faire mention. Les deux premières espèces sont le *landselur* et l'*utselur*. Elles ont beaucoup de ressemblance dans leur forme, mais elles en diffèrent par leur grosseur. Leur premier poil sert pour vêtemens et surtout pour faire des bonnets. L'*utselur* qui se tient près de la terre fournit les meilleurs lainages. Les jeunes ne se nourrissent pendant les premiers mois que du lait de la mère, on en trouve l'estomac plein, lorsqu'on les tue dans cet intervalle. Le lait de chien de mer est parfaitement blanc, très-épais et très-gras; lorsqu'on le fait cuire il acquiert le goût d'huile de poisson et se coagule. Les gens de la campagne remplissent l'estomac des jeunes chiens de mer avec du lait et les pendent en haut des cheminées, où ce lait se change en huile dont ils se servent pour brûler. Le *landselur* jette ses petits au printemps, ces animaux changent de couleur; tout le temps que le jeune du *landselur* a encore son premier poil, il est blanc et quelquefois d'un jaune clair; à mesure qu'il vieillit il devient blanc tirant sur le gris. L'*utsetur* en vieillissant devient tout blanc à commencer par la tête et le cou. Outre ces deux espèces, il y a le *rostung*, le *vade-sael*, le *blandru-selur*. Toutes les différentes espèces de chien de mer ne sont pas encore connues des naturalistes.

On en rencontre souvent assez avant dans le pays ; ils y sont attirés dans les nuits obscures par la lumière d'une habitation ou par le feu des forges. Ils s'apprivoisent facilement. Le bas peuple en Islande a une certaine vénération pour cet animal, en même temps qu'il l'a en aversion. Il lui trouve un instinct merveilleux. Il mérite d'être mis au nombre des animaux les plus rusés. Jamais on ne pourrait décider un Islandais à manger de cette chair. Cette aversion paraît venir de ce qu'il aime beaucoup la chair humaine. Ces animaux sont hideux et très-dangereux lorsqu'il sont en colère. Ils se battent entre eux en jetant des cris et des mugissemens horribles. Il n'y a pas de dogue en furie qui ait une dent plus terrible, ils conservent leur férocité même en fuyant ; avec leur pattes de derrière ils lancent des pierres contre ceux qui les poursuivent.

La chair de cet animal est bonne à manger ; mais il y a beaucoup de choix à faire. Celle du vieux est noire et coriace ; celle du *landselur*, lorsqu'il est jeune, passe pour avoir le plus de goût. Lorsqu'après avoir tué l'animal, on en exprime bien le sang, qu'on le lave à plusieurs eaux, qu'on le sale et qu'on le fume un peu, il devient une nourriture qui plairait même à des gourmets. On fait usage de son lard comme de celui du porc ; mais il lui faut un an de vieillesse pour être dans toute sa bonté. Les Groënlandais ne se nourrissent pour ainsi dire que de chiens de mer, et cependant ils sont lestes, agiles et dispos dans tous les mouvemens du corps et dans toutes leurs actions.

Chien ou Veau de mer (*Phoca*). Dans l'Amérique septentrionale on nommait cet animal loup marin. Il a été fort bien décrit par Martin ; il est d'ailleurs assez connu aujourd'hui. Sa tête ressemble parfaitement à celle d'un chien sans oreilles, sa moustache est formée par un poil long, raide et frisé, son col est mince et allongé, son corps court et gros sur le devant, avec un estomac fort large, qui se termine en pointe ; ses quatre pattes courtes ressemblent assez à celles de l'oie ; elles sont si courtes que l'animal étant couché, la rondeur de son ventre les empêche de toucher la terre, il s'en sert cependant pour se traîner assez vite, elles lui servent aussi de rames quand il nage. Le poil de son corps est court et raide, sa couleur est ordinairement d'un blanc sale et jaunâtre sous le ventre, sa queue n'est pas plus longue que celle d'un chevreuil, sa peau est fort recherchée. On le tue avec des bâtons, en frappant sur le nez, partie très-sensible, ou bien on le perce à coups de lance. Les chiens de mer sont de la plus grande utilité pour les sauvages du détroit de Devis ; leur chair leur sert de nourriture, leur sang de médecine, leur peau d'ha-

billement et de cordages pour les bateaux ; les tendons et les intestins de vitres, de voiles, de fil à coudre, de ficelle à lier, les os pour faire toutes sorte d'ustensiles de ménage. Tels sont les avantages que l'homme peut tirer d'un seul animal, lorsque son goût n'est pas dépravé par l'abus de l'abondance qui le rend délicat et paresseux. Quant aux chiens de mer de l'Amérique, on sait que l'on retire des jeunes une huile bonne à manger, sans aucune odeur ; leur chair fait les délices des sauvages, ainsi que l'huile avec laquelle ils oignent leurs cheveux.

Chien marin. Cheval marin, appelé par les Allemands *wasserbauch*. Poisson très-singulier, d'environ trois pieds de long, sans écailles ni nageoires ; sa tête est grande ainsi que sa gueule et sa gorge ; son ventre large et plat comme un sac vide ; ses dents minces et aiguës comme celles d'un serpent ; ses parties internes si petites qu'on peut à peine les distinguer. Sous le ventre sont deux pieds plats et cartilagineux avec des doigts qui ressemblent beaucoup à ceux d'un enfant. On mange toutes les parties de ce poisson qu'on pêche souvent dans le golfe de Jedo au Japon ; on le porte au marché.

Chiendent (*Triticum repens*, L.). C'est la plus commune de toutes les plantes ; sa racine jette en rampant de petits tuyaux pleins de nœuds d'où sortent souvent, ainsi que du haut de sa tige, de nouvelles racines. Le chiendent contient de la fécule, du sucre et du mucilage, dont l'eau bouillante s'empare facilement. Les paysans de la Norwége broient ces racines entre des meules, après les avoir lavées et coupées fines, et en font un pain nourrissant. Alphonse Leroi dit avoir retiré de cette plante un sirop et une eau-de-vie assez agréable pour faire des liqueurs de table. Parmentier a voulu imiter l'exemple des paysans norwégiens, et s'est convaincu que ces racines ne donnaient qu'une poudre, qui rend le pain très-aride et n'ajoute que du lest et non de la nourriture. Les Kalmouks font sécher ces racines, les réduisent en farine et en font de la bouillie. On peut aussi en faire une gelée nutritive et d'un goût agréable ; le suc exprimé du chiendent passe facilement à la fermentation, parce qu'il contient une partie considérable de sucre. Sur la montagne du Parnasse, dit Pline, les feuilles de cette plante ont la forme de celles du lierre ; on dit que les habitans de cette montagne en extraient un suc fort doux, dont usent les femmes, pour augmenter la sécrétion de leur lait.

Chimère arctique (*Chimœra monstruosa*, L.), ou **Hareng du Nord**, *Daubenton*. Grand poisson cartilagineux, ainsi nommé à cause de sa conformation. On a assimilé

sa tête à celle du lion. Il ne s'approche que rarement des contrées tempérées et ne vit qu'au milieu des montagnes de glace et des tempêtes. Il se nourrit de crabes et d'animaux à coquille. Il attaque les légions innombrables de harengs dont la mer du Nord est couverte à certaines époques de l'année, il les poursuit et en fait sa proie. Les Norwégiens et d'autres habitans des côtes septentrionales, se nourrissent de ses œufs et de son foie, qu'ils préparent avec plus ou moins de soin.

CHINKAPIN. Arbrisseau de la Caroline, de seize pieds de haut sur dix pouces d'épaisseur. Son écorce est raboteuse et écaillée; ses feuilles dentelées et d'un vert foncé d'un côté, sont d'un blanc verdâtre de l'autre. Les fleurs sont blanchâtres; les fruits sont des noix d'une forme conique, de la grosseur d'une noisette. La coque qui renferme une amande est de la couleur et de la consistance de celle d'une chataigne. Il y en a cinq ou six qui pendent en peloton; elles sont mûres en septembre, douces et de saveur plus agréable que nos châtaignes. Les Indiens en font provision pour l'hiver, leurs propriétés alimentaires approchent de celles des châtaignes.

CHIRIMOYA (le). Généralement ce fruit passe pour être le plus délicieux non seulement des Indes, mais encore d'Europe. Sa grosseur varie. Il y en a qui ont un pouce, d'autres deux et jusqu'à cinq de diamètre. Sa forme est ronde, un peu aplatie vers la tige, où elle forme une espèce de nombril recouvert d'une écorce mince, molle et tellement unie à la chair qu'on est obligé de la séparer avec un couteau. Avant sa maturité, ce fruit est d'un vert obscur, mais en mûrissant l'écorce devient plus claire; elle a plusieurs côtes ou veines qui paraissent comme des écailles. L'intérieur est blanc mêlé de quelques fibres presque imperceptibles, qui forment le trognon, lequel s'étend d'un bout à l'autre du fruit. Le suc est doux, mêlé d'un acide fort léger et d'une odeur excellente. Les pepins sont enveloppés dans la chair; ils sont un peu plats. L'arbre qui porte le chirimoya est élevé et touffu; son tronc est rond, gros et un peu raboteux; ses feuilles, légèrement oblongues, se terminent en pointes; leur couleur est d'un vert foncé. Parvenue à sa perfection, la fleur est d'un vert jaunâtre, ressemblant à celle du câprier, plus grosse, plus épaisse et ouverte en quatre pétales. Il n'y a point de fleurs dont la bonne odeur approche de celle-ci. L'arbre ne produit que peu de fruits, par le désir qu'ont les dames d'avoir de ces fleurs que l'on vend fort cher à Quito.

CHIVEF (*qui veut dire*, *en syriaque*, *figuier*). Cet arbre se trouve dans l'île de Zipangu, aux Indes; ses feuilles sont rondes et d'un vert foncé; son fruit de la grosseur d'un beau

melon, de couleur jaune safranée, d'un goût délicieux, se fondant dans la bouche; il est calmant et rafraîchissant. L'arbre a quelque ressemblance avec le papayer.

CHOCOLAT (*Chocolate*, *chocolato*, *succolata*). Il fut apporté en Espagne vers le dix-septième siècle, et passa les monts avec Anne d'Autriche. Le goût, dit Brillat-Savarin, ce grand-maître de cérémonies du palais, s'est enquis d'une substance succulente et aromatique, qui invite à la santé par les délices de la saveur et se prête en bonne fille aux caprices ingénieux de la manipulation. Le chocolat a répondu à cet appel; le chocolat pour lequel seul on eût découvert les Amériques, le chocolat que les rois mexicains boivent en guise d'ambroisie, le chocolat qui fut pendant long-temps en Europe un raffinement de gourmandise monacale, le chocolat, enfin, qu'on inventerait s'il n'existait pas, comme une divinité bienfaisante pour notre économie animale.

Le printemps et l'automne sont les saisons les plus favorables pour faire du bon chocolat. Le cacao doit être choisi, point moisi ni piqué par les vers, point vert ni trop vieux; il faut n'employer ni trop de cacao caraque ni trop de celui des îles; le premier est plus doux mais plus sec; tout maragnan, ou des îles, le chocolat contiendrait trop de beurre et fatiguerait certains estomacs; le mieux c'est d'employer moitié de l'un, moitié de l'autre. Il faut aussi faire la plus grande attention à la manière dont on le torréfie.

Les Espagnols torréfient le cacao selon les vrais principes; ils le mettent dans des bassines peu profondes en fer battu, qu'ils nomment *pilas*, ils y mêlent du sable fin et sec qu'ils mettent sur un feu de bois, et avec une spatule ils renouvellent continuellement les surfaces; la chaleur est moindre, mais le calorique se distribue d'une manière agréable. Le sable, par sa pesanteur, garnit l'intérieur et empêche le cacao de brûler. On a observé que le chocolat fait avec le cacao torréfié ainsi, était d'excellente qualité. Après la torréfaction, on concasse le cacao, on le crible, on lui enlève tous les germes qui se trouvent dans les deux lobes de l'amande; car ils ne pourraient être broyés et resteraient au fond de la tasse; on broie ensuite le cacao que l'on réduit en pâte très-fine. Les fabricans instruits et ceux qui veulent avoir un bon chocolat, mettent le cacao en pâte grossière au printemps, pour ne le broyer avec le sucre qu'en automne. Le chocolat qu'on nomme, mal à propos, *de santé*, parce qu'il est sans aromate, est pour beaucoup d'estomacs de très-difficile digestion, tandis qu'en y ajoutant très-peu de vanille ou de cannelle, on le rend plus digestif, d'une saveur infiniment plus agréable.

Le chocolat est composé d'une fécule, d'une matière buty-

reuse très-abondante et d'une assez grande quantité de sucre, qui augmente sa propriété nutritive. L'expérience a appris que le bon chocolat est un aliment doux, léger et de facile digestion, convenable aux personnes délicates et aux vieillards; mais il doit être homogène, ce qui suppose des soins dont ne sont pas susceptibles de simples ouvriers, sans surveillance et sans guide. Alors il est peu de substances qui, dans un si petit volume, renferment autant de matière nutritive, et si beaucoup de gens ne peuvent s'en accommoder, on doit s'en prendre à la manière dont on l'a fait. On doit en régler la quantité d'après son tempérament, son âge, ses besoins, ses forces, la saison de l'année, n'y pas employer des condimens incendiaires, tels que le poivre, le gingembre, etc.

La composition du chocolat doit être distinguée de sa préparation culinaire; on peut y mêler, à son gré, des jaunes d'œufs, du lait, pour le rendre encore plus nutritif. J'ai remarqué que plusieurs individus qui ne peuvent faire usage de lait, viennent à bout de le digérer à l'aide d'un peu de chocolat.

Il y a peu de substances qu'on falsifie plus que le chocolat; les farines, les fèves, le riz, les lentilles, les pois, les graisses, les jaunes d'œufs, les amandes, la gomme, etc., sont tout autant de matières dont on se sert pour cela; mais on reconnaît ces substances aux moyens suivans : Si en cassant le chocolat il est graveleux, s'il se fond dans la bouche sans y laisser une espèce de fraîcheur, si étant cuit il est épais, pâteux, si froid il forme une espèce de gelée, il contient des substances telles que farine, etc. Lorsqu'il dépose de la terre ou des substances solides, le cacao n'a pas été convenablement nettoyé ou l'on y a employé une cassonade commune, ou les germes y sont encore. Lorsque le chocolat a un goût de fromage, on y a mis de la graisse animale; s'il est rance, on y a ajouté des semences; enfin s'il est amer, le cacao était trop vert ou trop brûlé, ou avarié.

Baumé et Demachy ont dévoilé une partie des abus qui se commettent dans la vente du chocolat. Cadet, qui fut chargé par le préfet de police d'analyser du chocolat, commença par celui qu'il avait confectionné lui-même avec beaucoup de soin; il y trouva de la chaux et du fer; il fut curieux d'en connaître les proportions, et il s'assura qu'une livre de chocolat contenait quarante-huit grains de chaux et trente-six de fer : cette proportion est le *minimum*. Ainsi, dit-il, celui qui en prend tous les jours une tasse, a mangé au bout de l'année trois onces de chaux et deux onces deux gros de fer; mais comme le fer est un métal bienfaisant et que la proportion de la chaux n'y est pas très-considérable, on ne peut concevoir au-

cune inquiétude à ce sujet, puisque jusqu'à notre parfaite croissance, nous avons besoin pour le développement et la solidification de nos os, d'absorber par les alimens une certaine quantité de chaux. On se rappelle avec intérêt les travaux de Vauquelin et d'Alexandre Brongniard, qui ont trouvé de la chaux dans la farine et qui ont calculé qu'un homme qui ne mangerait qu'une livre de pain par jour, aurait mangé près de deux livres de chaux au bout de l'année. On vend à Paris des chocolats prétendus analeptiques, au salep, sagou, etc.; on y vend aussi un chocolat indigène sans sucre ni cacao, mais fait avec des amandes grillées, rendues encore plus huileuses par l'addition du beurre et sucrées avec le sucre de raisin. Les ouvriers qui fabriquent le chocolat doivent être surveillés.

CHOSOF. Nom d'une boisson que les Turcs préparent avec le miel, le vinaigre et les raisins secs, et dont ils font un grand usage comme excitant.

CHOU A JETS (*Brassica capitata polycephalus*). Cette espèce est cultivée dans le Brabant et plus particulièrement aux environs de Bruxelles. Ses jeunes pousses sont un des meilleurs légumes, qu'on prépare de plusieurs façons; la saveur en est délicate. L'histoire rapporte cependant qu'Apicius ne l'aimait pas et qu'il en inspira du dégoût à Drusus, dont Tibère blâma son fils. Propriétés des autres choux.

CHOU BROCOLI (*Brassica botrytis cimosa*). Cette variété diffère du chou-fleur en ce qu'au lieu de former une tête arrondie, la souche donne naissance à un faisceau de rameaux longs de plusieurs pouces, terminé par un grouppe de boutons à fleurs; ces rameaux sont tendres, juteux et se mangent comme les choux-fleurs. Il y en a de verts, de violets et de blancs; les propriétés sont les mêmes.

CHOU CARAÏBE (*Arum colocasia*). Espèce d'*arum esculentum* de Linné. C'est une des meilleures racines et des plus farineuses. Elle ressemble à une grosse rave, coupée transversalement et fournit un suc laiteux; ses feuilles sont grandes et pointues au sommet. Le fruit est une baie qui vient en grappe, et qui contient des semences qui mûrissent rarement. Ce chou croît en Grèce, dans l'île de Chypre, en Syrie et dans les lieux aqueux de l'Egypte. Au Caire, on porte ses racines au marché; le chou Caraïbe entre aussi dans l'alimentation des peuples de l'Inde et de la Chine. En Egypte on y mange les feuilles en soupe. On le cultive avec avantage dans le département du Var; il craint la gelée. Cette racine est très-nourrissante; on la fait cuire avec des viandes salées, parce qu'elle est naturellement fade. Elle donne au bouillon une consistance gélatineuse. A Hières, on aime cette plante à cause de la beauté de ses feuilles. En Asie, en Afrique et dans l'Amérique, on re-

garde cette racine comme des plus farineuses et des meilleures ; enfin dans quelques contrées de l'Inde et de la Chine, cette plante fait la base de la subsistance du peuple.

Chou-fleur (*Brassica oleracea botrytis*, L.). On dit cette variété originaire de l'île de Chypre ; elle est de la famille du chou-pommé ; les rameaux et les fleurs y prennent un accroissement particulier et forment une masse plus ou moins charnue, blanche et tendre. Celui d'Angleterre a le grain blanc, fin et sucré, la couleur ne s'altère point en cuisant; il est délicat, mais moins gros que l'autre. La meilleure graine nous vient d'Italie, elle dégénère dans nos pays. La saveur du chou-fleur ainsi que du brocolis est agréable ; tous les estomacs ne s'en accommodent pas ; néanmoins, bien cuit et convenablement assaisonné, la digestion s'en fait généralement bien. Tous les choux dégagent dans les voies digestives beaucoup de gaz, qui prennent dans les intestins l'odeur de l'hydrogène sulfuré; ce qui a lieu sans que la digestion en ait été troublée. Les choux-fleurs peuvent servir à faire de la choucroute.

Chou marin (*Crambe maritima*, L.) La plante croît sur nos côtes ainsi que sur celles d'Angleterre ; on la cultive au Jardin-des-Plantes ainsi qu'à Versailles ; on ne la vend point encore dans les marchés ; sa saveur est fort agréable. On peut en faire usage avant l'époque des asperges; on les fait bouillir à grande eau et on les assaisonne ; cet aliment, peu nourrissant comme les autres choux, est délicat ; ses propriétés sont à peu près celles du chou-fleur.

Chou maripa (*Palma dactilifera, caudice perdulci eduli*). Ce chou est, parmi les créoles, un mets friand, qu'on mange apprêté de différentes façons ; il ressemble au chou palmiste.

Chou potager (*Brassica oleracea*, L.). On connaît cette espèce de chou par le grand usage qu'on en fait dans l'alimentation. Il y en a une infinité de variétés qui, toutes, ont en général une racine dont le collet s'élève hors de terre, une tige rameuse à feuilles alternes, vertes, plus ou moins foncées et quelquefois bigarrées de rouge, de violet, etc. Ce légume était tellement estimé dans l'antiquité, que Chrisippe, Dioclès, Pythagore et même Caton ont écrit sur ses propriétés. Les anciens l'avaient en si grande vénération, qu'ils juraient par lui, semblables aux Egyptiens aussi superstitieux qui rendaient des honneurs divins à l'ognon. Le chou a une double substance, l'une juteuse, l'autre inerte. Le suc contient du nitre ; il est âcre. Extrait par la première ébullition, il lâche le ventre, tandis qu'il le resserre lorsqu'il a bouilli long-temps. Ce légume nourrit fort peu ; il est venteux et répand une mauvaise odeur ; il ne convient pas à tous les estomacs. Celui qui fatigue le moins cet organe, est le chou d'hiver, lorsqu'il a été flétri

et attendri par la gelée. En général, les mélancoliques, les personnes sédentaires et les vieillards doivent s'en abstenir. Il agite le sommeil. La meilleure manière de le manger est de le faire cuire avec de la viande, en y ajoutant quelques assaisonnemens : il a besoin de bouillir long-temps. Plusieurs individus qui ont des affections de la poitrine se trouvent bien de son usage. Le rouge est mis au nombre des plantes vulnéraires. On en a éprouvé de bons effets dans l'asthme en le mêlant au sucre. Les Grecs, au rapport de Pline, estimaient fort ce légume; les Romains, au contraire, n'en faisaient usage que dans les maladies. Ils sont aujourd'hui d'un usage général pour les riches ainsi que pour les pauvres, surtout en Hollande et en Allemagne; dans le Béarn, il n'est peut-être pas un seul habitant qui n'en mange journellement. Le chou n'a pas été complétement analysé. On n'en a examiné que le suc. Schrader y a trouvé de la fécule verte, de l'albumine végétale, de la résine, un extrait gommeux, du sulfate, du nitrate et du chlorure potassique (Berzélius).

Comme aliment, on a pensé que le chou était malsain, à cause de sa tendance à se putréfier promptement; mais les alimens, une fois introduits dans l'estomac, n'y subissent pas une décomposition putride. Il produit seulement des vents d'une puanteur extrême. Les anciens ne regardaient pas le chou comme un bon aliment, et il y avait un proverbe grec qui disait, deux fois de chou, c'est la mort. Juvénal a dit la même chose.

Occidit miseros oramba repetita magistros.

Le chou n'a pas conservé de nos jours la réputation qu'il avait chez les anciens, comme médicament. Les variétés cultivées dans les environs de Paris sont le chou *cabage*, très-petit et bon à manger vers la fin d'avril. Le pommé de Saint-Denis ou d'Aubervilliers, a la tête grosse, très-serrée, presque ronde, d'un vert foncé et d'une odeur prononcée; le petit chou rouge dont la couleur est d'un violet sale. Celui d'Allemagne, tardif, est celui dont la tête est la plus grosse. On en a vu qui pesaient 80 livres. C'est avec ces variétés que les Allemands font leur *choucroute*.

A New-York, on emploie la méthode suivante pour conserver les choux. On enlève les feuilles vertes ainsi que la partie de la tige qui excède la pomme, on met ces choux pommés dans des tonneaux bien secs et défoncés par un bout, on remet le fond lorque le tonneau est rempli et on le conserve dans un cellier ni trop humide, ni trop exposé aux variations atmosphériques.

CHOUCROUTE, en allemand, SAUER-KRAUT. Préparation faite avec des choux hachés, auxquels on a fait subir une fer-

mentation acide, en les laissant baigner dans une saumure suffisamment chargée de sel marin et en les privant du contact de l'air; les Allemands y ajoutent du genièvre. Cet aliment est d'un usage général dans le nord de l'Europe; il est salubre et se digère plus facilement que le chou ordinaire; excellent antiscorbutique, qui le rend précieux dans les voyages de long cours. Le capitaine Cook dit que c'est à ce genre d'alimentation qu'il dut la santé de son équipage dans un voyage qui dura trois ans. Les Anglais en fournissent leurs vaisseaux; les Allemands associent souvent la chou-croute aux viandes dont elle devient l'assaisonnement. En France elle n'est pas d'un goût général.

CHROMIS. Poisson appelé sur les côtes de Gènes *Castagne;* parce qu'il a de la ressemblance avec une châtaigne. On le trouve aussi à Antibes, à l'île Saint-Honorat, près des Cannes, où l'on en mange la chair, qui n'est cependant pas estimée.

CHUNGAR, mot turc, en russe *Kratz-Shot.* Oiseau qui tient du butor et du héron; c'est le butor de la Chine et de la Grande-Tartarie; il est blanc excepté au bec, aux ailes et à la queue qui sont rouges. Sa chair est délicate et sa saveur approche beaucoup de celle de la gélinote. Les Russes et les Tartares de la Crimée ont été long-temps obligés par un traité avec la Sublime-Porte, d'en envoyer annuellement au grand-seigneur un enrichi d'un certain nombre de diamans.

CHY-WA-LY-YU. On appelle ainsi une espèce de carpe de la Chine, dont la chair est fort grasse et fort délicate. Ce poisson se pêche dans l'étendue de quinze ou vingt lieues du Pat-le-cheu. Les habitans attribuent la délicatesse de sa chair à ce que ce poisson se nourrit d'une certaine mousse qui croît dans les rochers. On en transporte beaucoup à Pékin pendant l'hiver pour la table de l'empereur et celle des mandarins de la cour. Quoique délicate, cette chair, étant très-grasse, est de difficile digestion.

CIBOULE (*Allium fistulosum*), vulgairement *ail* fistuleux. Cette plante est du genre de l'ognon et analogue, pour les propriétés, à l'échalotte; les feuilles peuvent se servir dans les salades. Cependant elles donnent parfois à l'haleine une mauvaise odeur et produisent dans l'estomac des rapports désagréables.

CIBOULETTE (*Allium schœnoprasum*, L.), vulgairement *ail civette*. Sa tige est haute de cinq à six pouces et grêle; ses feuilles sont aussi longues que ses tiges, les fleurs sont purpurines. On l'emploie pour les garnitures des salades et pour assaisonner certains alimens; elle jouit d'une propriété excitante, plus faible que celle de l'ail. On compte plusieurs espèces de civettes, celle d'Angleterre, du Portugal, etc., qui ne diffè-

rent entre elles que par la grosseur de leurs feuilles. Leurs propriétés sont les mêmes.

CICIOLO. Espèce d'agaric très-recherché en Italie, appelé en Provence *bouligoule*, *bolus gulæ*, et qui n'est autre que l'oreille de chardon. Propriété des autres champignons.

CICUTAIRE BULBEUSE. Plante totalement négligée en France et recherchée dans plusieurs contrées de l'Europe. En Autriche, on coupe ses racines en rouelles et on les mange crues à l'huile et au vinaigre. On les cuit aussi au jus ou on les frit. En Poméranie et en Prusse, ces racines se mangent en salade : on lui donne le nom de *kopkensalet*, salade à petites têtes.

CIDRE ou **SIDRE** (*Pomaceum vinum*). Ce mot vient de *cidra*, qui, dans la Navarre espagnole, désigne le pommier et la liqueur qui en dérive. Dans la Normandie, on écrivait *sidre*, du latin *sicera*, qui veut dire toute liqueur fermentée autre que le vin. Le cidre a pour patrie l'Afrique. Ces peuples apprirent aux Basques les moyens de le faire ; ceux-ci les communiquèrent aux Normands. M. Huet, évêque d'Avranches, dans ses *Origines de Caen*, assure que cette boisson y était en usage dès le treizième siècle. Les *Capitulaires* de Charlemagne classent au rang des métiers celui de *sicerator*.

Le cidre tient le premier rang après le vin. Le meilleur est celui qu'on fait en Normandie, où l'on cultive le pommier à cidre. On en fait aussi d'excellent en Angleterre, en Allemagne et aux États-Unis d'Amérique. Cette liqueur étant bien clarifiée, on la met en bouteilles ; elle y devient plus spiritueuse, d'une saveur plus agréable, et on peut la conserver longtemps. Le cidre est un composé d'eau, de matière sucrée, d'acide acétique, d'une matière fermentescible, d'acide carbonique, de mucilage, d'acide malique et d'une matière azotée ; il est plus ou moins laxatif, selon qu'il a plus ou moins fermenté. Son usage est favorable à la santé. On a remarqué que dans les pays où il est en usage, la pierre et la gravelle y sont plus rares, et que les deux sexes vigoureux, ont plus de fraîcheur et d'embonpoint, ce qui en prouve la salubrité. Lord Bacon parle de huit vieillards du comté de Héréford, qui n'avaient jamais bu que du cidre et qui étaient encore vigoureux, quoique leurs âges réunis fissent près de huit siècles. Il ajoute que dans une fête du 1er mai, on les vit danser et sauter avec beaucoup d'agilité.

Les cidres moyens conviennent surtout aux tempéramens faibles. Il y en a de différentes espèces, qu'on distingue par la couleur, la saveur et la manière dont ils ont été préparés. On en fait d'excellent avec des pommes douces et de bonne odeur : la liqueur en est douce, piquante, échauffe mo-

dérément, nourrit et convient aux estomacs froids. Le cidre nouveau occasione des vents, des coliques, des maux de tête, nuit à l'estomac et engendre des obstructions. Cette boisson ne convient pas à tout le monde : c'est l'expérience qu'il faut consulter. Les pommes qui donnent le plus d'eau fournissent le meilleur cidre. Pour juger exactement quelles sont les meilleures espèces de pommes à employer, il faut les plonger dans une forte solution de sel ou de sucre ; celles qui s'y enfoncent davantage sont celles à préférer (*Humpfry Davy*). Il est vraisemblable que les différentes espèces de cidre contiennent presque toutes les mêmes principes. M. Proust y a trouvé du *gluten*, qui paraît être nécessaire à toute fermentation.

On altère le cidre par le coquelicot, par du caramel ou un sirop fait avec du miel rouge, par de la cochenille, avec les drupes du prunier épineux, par les baies de sureau ou d'hièble, etc. On croit qu'en Angleterre on y ajoute de gros navets sucrés. Enfin, pour le rendre plus fort, on y met de l'eau-de-vie ; mais, ce qui est autrement dangereux, c'est la céruse, la litharge et autres préparations de plomb employées pour saturer l'acide acétique et adoucir la liqueur. De pareilles falsifications déterminent des maladies, des coliques, et la mort même peut s'ensuivre. En 1780, la société royale de médecine fut consultée sur les falsifications des cidres. Depuis lors, la chimie a fourni les moyens d'en reconnaître un grand nombre. Fourcroy et Thouret, commissaires, conclurent que l'addition des cendres, de la craie ou de l'alcali fixe, en proportion seulement pour en adoucir l'acidité, ne leur paraissait pas susceptible de nuire à la santé, parce que les substances alcalines sont moins nuisibles que la forte acidité qui altère et dérange les fonctions de l'estomac et des intestins.

CIERGE ÉPINEUX (*Melocactus americanus*). Arbre qui croît en Amérique, surtout à la Guyane et qui produit un fruit bon à manger ; on en fait une gelée assez agréable qui rend les urines rouges au point d'alarmer les personnes qui ignorent cet effet.

CIGALE (*Cicada*, L.). Insecte dont tout le monde connaît le chant monotone que le mâle fait entendre en été dans les pays chauds. On trouve le mot *cicada* dans Pline et dans Virgile.

Cet insecte est fort rare aux environs de Paris. Les principales espèces qu'on trouve en France sont celles du frêne et de l'orme. Au rapport d'Aristote, les Grecs mangeaient les cigales et leurs larves ; ils les trouvaient de saveur agréable, mais pouvant occasioner des maladies.

Cigale de mer. Espèce de crustacé qui ressemble à la cigale. Elle devient rouge quand on la fait bouillir. Sa chair

a un bon goût. Ses propriétés sont celles des autres crustacés.

CIPIPA. Marc de l'eau de manioc, qu'on lave et qu'on brasse plusieurs fois dans de l'eau nouvelle pour lui enlever toute sa causticité ou tout son poison. On l'expose après à la plus grande chaleur du soleil, et lorsque ce cipipa est parfaitement séché, on l'écrase et on le passe dans un tamis fin. On en fait alors de petites cassaves très-blanches et des massepains d'une saveur fort délicate en y mêlant du sucre.

CIRSE DES MARAIS (*Carduus palustris*, L.). La tige de cette plante est droite et épineuse; ses feuilles sont longues, étroites, garnies de petites épines sur leurs bords, d'un vert noirâtre en dessus, blanchâtres et cotonneuses en dessous. Le cirse croît dans les lieux aquatiques les plus couverts. Sa racine, cuite dans l'eau et convenablement assaisonnée, peut servir à l'alimentation.

CITRON (*Citrus malum*). Fruit dont l'arbre est toujours vert, les feuilles simples, longues, larges, ressemblant à celles du laurier, plus charnues, dentelées à leur bord, d'une belle couleur verte, luisantes, d'une odeur forte et aromatique. Le citronnier est naturel aux contrées chaudes de l'Asie, mais les Européens l'ont transporté chez eux et sont parvenus à l'y acclimater. Il y en a quatre espèces. M. Gallesée a fait à ce sujet des recherches très-savantes, dont je me permets de donner un extrait tiré de son traité du *Citrus*.

Le citronnier de Médie parut le premier en Europe; les Hébreux furent aussi les premiers à le naturaliser dans les belles vallées de la Palestine; ce qui le prouve, c'est que de temps immémorial, et même encore aujourd'hui chez les Juifs, ils se présentent dans les synagogues le jour des Tabernacles avec un cédrat à la main. Virgile, parmi les Latins, fait mention du citronnier en le désignant comme Théophraste sous le nom de pomme de Médie. Delille a ainsi traduit les vers que le poète latin a consacrés à cet arbre :

> L'arbre égale en beauté celui que Phœbus aime.
> S'il en avait l'odeur, c'est le laurier lui-même;
> Sa feuille sans effort ne se peut arracher;
> Sa fleur résiste au doigt qui la veut détacher;
> Et son suc, du vieillard qui respire avec peine,
> Raffermit les poumons et parfume l'haleine.

La seconde et troisième espèce sont le limonier et le bigaradier. Enfin la quatrième est l'oranger, dont il sera question à l'article Oranger. Le fruit du citronnier ou citron est oblong ou ovale, de la grosseur d'une poire, couvert d'une écorce raboteuse, charnue, épaisse, d'abord verdâtre, ensuite citrine, d'une odeur des plus agréables, d'un goût acide, aromatique et piquant. Aristophane a appelé ce fruit

axioma persicum, à cause, dit-on, de sa saveur aigre.

A Rome on ne mangeait point encore de citrons du temps de Pline, l'usage en commença dans le temps d'Apicius et de Galien; le premier a conservé la manière dont on l'accommodait. On sert le citron sur les tables pour relever le goût de certaines viandes ou de certains poissons; son suc est tonique et antiscorbutique; il sert en outre à faire de la limonade aussi agréable que rafraîchissante. L'acide citrique contient un peu de citrate acide de chaux, de mucilage, de l'albumine, très-peu de sucre et d'eau; on retire un sel essentiel du citron. En Angleterre ce suc sert à faire une limonade fort agréable, composée avec du vin de Madère, du sucre, du girofle, de la cannelle et un peu d'essence d'ambre. Cette boisson est tonique, excellente dans les pays chauds, parce qu'elle s'oppose à l'excessive sueur; aussi en fait-on un grand usage dans les îles de l'Amérique. L'écorce du citron est composée d'une infinité de vésicules remplies d'une huile essentielle, fort odorante et aromatique. Son suc entre dans la composition d'un sirop fort agréable et rafraîchissant. On confit l'écorce au sucre, elle est stomachique. Dans les Éphémerides d'Allemagne il est fait mention de citrons monstrueux en forme de main. On lit aussi dans les Lettres édifiantes, t. XX, que le père D'Antrecolle envoya de la Chine la figure d'un citron que les Chinois nomment main de Dieu et dont ils font grand cas à cause de sa beauté et de son odeur. On croit voir les doigts d'une main qui se ferme. Plusieurs auteurs parlent d'un citron renfermé dans un autre, *Citrum in citro*.

Plusieurs estomacs ne peuvent supporter l'acidité du citron, qui, comme celle du limon, peut produire l'inflammation, et des érosions.

Selon Aristophane on faisait autrefois avec les feuilles du citronnier des couronnes qu'on plaçait sur la tête des dieux immortels.

Le *Petit citron doux* qui vient dans la Nouvelle-Guinée a beaucoup de rapport avec la *limonia trifoliata* de Linné; c'est un arbrisseau touffu, peu élevé, dont les feuilles sont alternes et portées trois à trois sur un même pédicule, garni à sa base d'une épine très-forte: elles sont ovales. Les fleurs naissent solitaires aux aisselles des feuilles; le fruit est une petite baie d'un beau rouge, qui n'a qu'une loge remplie par deux semences; la pulpe est légèrement acide, très-agréable au goût et fort rafraîchissante, ce fruit diffère peu de l'orangine des Chinois.

Citron (*Agaricus sulfureus*). Petit agaric qu'on nomme ainsi à cause de sa couleur citrine. Il croît dans les environs de Paris. Il est suspect.

CITRONNAT. Confiture préparée avec l'écorce de citron et le sucre, elle est stomachique.

CITRONNELLE (*Citrinus liquor*). Liqueur spiritueuse faite avec l'eau-de-vie, le citron et le sucre.

CITRONNELLE (*Artemisia abrotanum*, L.). La citronnelle ou *aurore mâle* jouit des mêmes vertus que les autres plantes aromatiques. M. Pesche pharmacien l'a indiquée comme la plus agréable succédanée du thé, mais il faut pour cela que la plante ait été séchée avec soin.

CITROUILLE (*Cucurbita pepo*, L.). Il y en a de plusieurs espèces. La verte a la peau tendre, fort luisante, sa chair est très-colorée en jaune. Sa forme est presque cylindrique et arrondie aux deux extrémités. La citrouille grise ou vert-pâle est ovale, un peu en poire. La blanche ou sans couleur, est fort molle ; sa forme est aussi en poire. La jaune est arrondie, c'est la plus commune à Paris, mais on y préfère le potiron. On les mange, comme celui-ci, en fricassée ou en soupe au lait. On a vu autrefois à Paris un boulanger devenir célèbre par ses petits pains mollets à la citrouille. Ce légume est tellement froid et humide, que Pline l'a appelé *eau corporisée*. On peut extraire de ses graines une huile abondante, grasse, pure et douce, qu'on peut employer pour la friture et pour les lampes.

CITROUILLE DES INDES (*Pepo indicus reticulatus*). Sa peau a la forme de filets, ses semences sont noires et blanches. Sa forme est celle du melon. Les Turcs lui donnent le nom de *corpus*, pour faire allusion à ses propriétés rafraîchissantes ; l'eau en est fort sucrée et la saveur exquise.

CIVETTE (*Viverra civetta*, L.). Quadrupède dont le museau est un peu moins pointu que celui du renard ; ses oreilles sont arrondies et courtes, ses lèvres garnies de moustaches, son poil est long et grossier, celui du cou et du dos forme une espèce de crinière ; la couleur de l'animal est gris-brun foncé, varié de taches et de bandes d'un brun noirâtre. Ses quatre jambes sont noirâtres, sa tête blanchâtre, sa bourse, organe remarquable, s'ouvre en dehors par une fente longue située entre l'anus et les parties de la génération ; elle est égale dans les deux sexes ; cette fente conduit dans deux cavités, qui peuvent contenir chacune une amande ; leur paroi interne est légèrement velue et percée de plusieurs trous, qui conduisent dans un follicule ovale, profond de quelques lignes et dont la surface concave est elle-même percée de pores ; c'est là que se forme la substance odoriférante, d'où elle sort en forme de vermicelle par la compression, et se rend dans la grande bourse. Quoique cet animal soit originaire des parties les plus chaudes de l'Asie et de l'Afrique, il

peut cependant vivre dans les pays tempérés et même froids, pourvu qu'on le mette à l'abri des injures du temps et qu'on lui donne des alimens succulens et choisis. On en nourrit en Hollande. La civette d'Amsterdam est préférée à celle du Levant ou des Indes. La meilleure serait celle de Guinée, si on ne la falsifiait pas avec du storax et autres matières. Cette substance est stimulante, antipasmodique; elle sert à aromatiser des liqueurs alcooliques.

L'Abyssinie est le pays où l'on élève le plus de civettes.

D'après l'analyse que M. Boutron-Charlart a faite de la civette, elle contient de l'ammoniaque libre, deux matières grasses, l'une solide, l'autre liquide, du mucus, de la résine, de l'huile volatile, une matière colorante jaune, des sous-carbonate et sulfate de potasse, du sous-phosphate de chaux et de l'oxide de fer.

CLATHRE CANCELLÉ (*Clathrus cancellatus*, L.). Paulet a appelé ce champignon *boursette à barreaux;* il ressemble à un petit œuf blanc qui ne tient à la terre que par une petite racine; bientôt l'œuf se déchire et laisse croître un treillage qui varie de couleur, tantôt blanc ou jaune, tantôt orangé ou d'un rouge de feu; il s'élève de trois ou quatre pouces au plus et finit par se résoudre en une liqueur extrêmement fétide. On trouve ce champignon curieux dans les lieux stériles et les bois secs du midi de l'Europe. Il est très-pernicieux.

CLAVAIRE CENDRÉE. Champignon connu aussi sous le nom de *menotte grise*. Mêmes propriétés que le précédent.

CLAVAIRE CORALLOÏDE (*Clavaria corallöides*, L.). Ce champignon a la forme d'un amas de coraux. Il vient dans les bois. Il est connu sous le nom de *menottes*, de *ganteline*, *barbe-de-bouc*, *pied-de-coq*. Il y en a de jaunes, de blancs et de bruns ou fauves; ils sont charnus, très-rameux et fragiles; ils sont hauts de deux à quatre pouces; on en voit de formes différentes. On en fait usage presque partout; mais ils sont fort indigestes, lors surtout qu'on les cueille à l'époque ou la couleur commence à se ternir ou que leur chair devient molle. On les mange frais ou confits au vinaigre. (*Voir* CHAMPIGNON.)

CLONISSE. Coquillage fort connu, dont les nègres mangent la chair cuite sous la cendre. Elle est alors agréable et saine. On en fait une grande consommation à Bordeaux et dans les campagnes voisines, on en envoie jusqu'à Toulouse. En hiver, ce coquillage se conserve sans altération pendant trois semaines; mais il n'est pas du goût de tout le monde; ce qu'on peut dire des autres coquillages.

CLOU CASSÉ OU CLOU EN SERPENT, Paulet. Agaric très-suspect, qui croît en automne à l'ombre des arbres, dans le

bois de Boulogne. Il est d'un blanc sale ou d'un violet très-pâle; il s'élève à quatre ou cinq pouces. Son pédicule ressemble à un clou cassé, ses feuillets sont d'un blanc violet ou jaunâtre; son chapeau se fend ou se raie sur ses bords : il est tellement dangereux que les vers et les larves n'en veulent pas.

Clou de Meudon. Agaric couleur de cannelle foncée, s'élevant à quatre ou cinq pouces; sa tige a un pouce de diamètre et son chapeau trois à quatre. Cet agaric a une odeur et une saveur agréables; on le trouve en automne à Meudon. Propriétés des autres champignons, quoiqu'on ait avancé qu'il n'avait produit aucun mauvais effet sur un chien auquel on l'avait donné.

Clou de Sénart, Paulet. Couleur de cannelle claire, haut de trois à quatre pouces, son chapeau n'en a qu'un de diamètre. Sa saveur est acerbe, son odeur celle du navet. Donné à un chien, il l'a fait vomir et se plaindre; on le trouve en automne dans la forêt de Sénart.

Clou tête de crapaud. Agaric couleur de terre humide; pédicule ferme, fibreux, sujet à se fendre. Son chapeau se relève en bosse, il est brun ou gris foncé; ses feuillets sont couleur de corne transparente. Il croît dans les terres sablonneuses des environs de Paris, surtout le long des bois de la Grange. Il produit de très-mauvais effets sur les animaux; Paulet a même observé que les vers s'éloignent de ce champignon et qu'ils périssent lorsqu'on les force à rester dans un même bocal.

Clupanadon de la Chine (*Clupea sinensis*, L.). Poisson de la taille de huit à dix pouces. On le trouve près des rivages de l'Asie et de l'Afrique, dans la mer comme dans les rivières. C'est au printemps qu'il fraie; à cette époque sa chair acquiert une saveur délicate; elle devient fort grasse, ce qui la rend de difficile digestion. Dans le courant de l'année, ce poisson sert à engraisser les rizières.

Cnicaut (*Cnicus oleraceus*). Espèce de chardon qui croît dans les lieux les plus incultes. Il peut servir à faire un potage aussi bon que le potage au chou. Les Russes et les Anglais en font usage. Ce chardon jouit à peu près des mêmes propriétés alimentaires que les choux et convient aux personnes que ce légume n'incommode pas.

Coca. Herbe très-estimée des Indiens; elle croît au pays de *Popayan*. Il n'y a ni mets, ni métal, ni minéral qu'ils ne cédassent pour avoir de cette plante, qui s'entrelace aux autres à peu près comme le sarment. La feuille en est lisse, de la longueur d'un pouce et demi. Les Indiens la mâchent après l'avoir mêlée avec de la terre blanche qu'ils nomment *mambi*. Ils crachent d'abord, mais ensuite ils avalent leur salive et tournent cette feuille dans la bouche, jusqu'à ce qu'elle ne

rende plus de jus. Cette herbe leur tient lieu de toute autre nourriture, tant qu'ils en ont, et quelque travail qu'ils fassent; ils prétendent que le suc de coca les rend vigoureux, qu'il raffermit les gencives et fortifie l'estomac. La plante croît en abondance dans les provinces méridionales du Pérou, où on la cultive avec soin. La meilleure est celle qui croît aux environs de Cuzco. Il s'en fait un grand commerce, surtout près des mines, parce que les ouvriers ne sauraient travailler si cette substance leur manquait. Le coca paraît être la même plante que celle qui est commune aux Indes orientales, sous le nom de bétel. Il n'y a aucune différence ni dans la tige, ni dans les feuilles, ni dans l'usage qu'on en fait. Les Orientaux n'en sont pas moins friands que ceux du Pérou et de Popayan.

COCHLÉARIA DES JARDINS ou **DU RIVAGE DE LA MER. HERBE AUX CUILLERS** (*Cochlearia officinalis*). Plante annuelle que tout le monde connaît. Les Irlandais la mangent en forme d'épinards; ils la lavent, la hachent, la font cuire dans du petit-lait aigri, ou simplement dans le lait. Dans certains pays, le cochléaria est tellement abondant qu'on peut en remplir des canots, et quand on ne peut l'employer frais, on le met par couches dans des vases avec du sel qu'on foule bien, et on le conserve pour l'hiver : on s'en sert pour assaisonner certains alimens. Lorsqu'on laisse paître les moutons dans les îles où vient le cochléaria, ils en mangent avec avidité et engraissent à vue d'œil; mais leur chair acquiert un goût désagréable. Il y a dans le Groënland diverses sortes de cochléaria. Il y en a dont la feuille est ronde, une autre un peu plus oblongue et dentelée; celle-ci est foncée, plus épaisse et plus juteuse, et a un meilleur goût. Cette espèce croît sous la neige, sa feuille est verte, et très-petite; on la cueille en automne, elle sert pour la soupe. On la mange aussi en salade lorsqu'on vient de la cueillir; sa saveur n'est ni âpre, ni désagréable comme celle du cochléaria d'Europe. Son acide est assez doux; cependant, si on en mange trop, elle échauffe et interrompt le sommeil. Tout le monde sait que cette plante est antiscorbutique.

COCHON (*Sus*, *Suilla*, *Scrofa*, L.). Le sanglier est la souche de tous les cochons. On appelle *verrat*, *verres*, le mâle non châtré, qu'on destine à la propagation. La truie, *scrofa*, est sa femelle. Il y a plusieurs races de cochons dont les principales sont la race anglaise, qui acquiert une grandeur extraordinaire puisque le poids d'un seul animal va jusqu'à douze cents livres. Sa couleur est blanchâtre; son corps très-allongé. La race de Juttland, corps très-allongé, oreilles pendantes, dans la seconde année il donne de deux à trois cents livres de lard, c'est un commerce considérable pour le pays.

La race de Zélande est plus petite ; celle de Pologne et de Russie donne de très-petits cochons roussâtres. Les races de France consistent principalement dans celles de la vallée d'Auge en Normandie, dont le poids est de six cents livres ; celle du Poitou est encore plus petite. Celle du Périgord a le poil noir et rude, le cou gros et court. Le cochon domestique n'est utile à l'homme qu'après sa mort. Galien fait remarquer que la structure des viscères de cet animal a beaucoup de rapport avec celle de l'homme. Sa voix est grondeuse ; il n'a qu'un estomac ; il aime la chair humaine ; son museau ou sa hure est capable d'arracher les racines qui sont dans la terre et qu'il aime beaucoup. Il est omnivore ; il s'engaisse promptement, mange des limaces et dévore les serpens. Le cochon a quarante-quatre dents, la femelle en a moins ; une singularité remarquable, c'est qu'il ne perd aucune de ses premières dents. Les os de cet animal contiennent peu de moelle, elle y manque parfois entièrement. Sa vie est de quinze ans. La femelle porte quatre mois ; lorsqu'elle a mis bas, elle donne la première mamelle au petit qui est né le premier.

Au rapport d'Aristote, le cochon est sujet à trois maladies bien distinctes, qui sont l'enrouement, les écrouelles et le cours de ventre. Les cochons sont communément blancs dans les parties septentrionales de la France et notamment en Vivarais, tandis que dans le Dauphiné ils sont noirs ; ceux du Languedoc, de la Provence, de l'Italie, des Indes, de la Chine et de l'Amérique sont de la même couleur. A Madère on lâche les cochons domestiques sur les montagnes où ils deviennent sauvages et où ils se nourrissent surtout de racines de fougère, ce qui donne à leur chair un excellent goût ; aussi est-ce un aliment fort recherché dans le pays. Lors de la découverte de l'Amérique, on n'y trouva pas le cochon. Transporté d'Europe, il y réussit fort bien ; c'est même le seul des animaux transportés dans ce nouveau continent qui ait universellement prospéré. Au Canada comme au Brésil il produit, multiplie, et sa chair y est également bonne. Sa saveur est excellente et son lard ferme et cassant, si avant de tuer l'animal on le tient pendant quinze jours ou trois semaines dans une étable pavée et propre, sans litière, et qu'on ne lui donne pour toute nourriture que du grain de froment pur et sec, et qu'on ne le laisse que peu boire.

Hippocrate regarde cette chair comme la meilleure de toutes celles qui servent à l'alimentation, pourvu cependant qu'elle ne soit ni trop grasse ni trop maigre, et que l'animal ne soit ni trop jeune ni trop vieux ; il faut aussi qu'il ait été convenablement nourri et tenu proprement. Elle nourrit plus qu'aucune autre, la preuve en est que, si l'on veut nourrir les gens

qui travaillent à la terre avec d'autres viandes, ils ne tardent pas à devenir faibles. Elle ressemble, dit Galien, à la chair humaine; elle prend mieux le sel, le salpêtre, et se conserve salée plus long-temps qu'aucune autre. On l'accommode de différentes façons. Titus Quintius, étant à souper chez un hôte dans la Chalcide, contrée de la Syrie, fut étonné de la quantité de viandes qu'on lui servit; cependant son hôte l'assura qu'elles n'étaient toutes que de la chair de cochon diversement et habilement préparée. Toutes les parties de l'animal servent à l'alimentation. Chez les Romains, la vulve était surtout le morceau délicieux; *vulvâ nil dulcius amplâ*. La tétine pleine de lait était encore un morceau friand. Les jambons d'Espagne étaient en honneur. La chair du cochon doit être mangée en hiver, elle est nuisible à la santé pendant l'été; la police, en Espagne, fait défense d'en vendre dans la saison chaude, tandis qu'en hiver elle sert à faire le pot au feu avec des pois chiches qu'ils appellent *Garbanzos*. Une nouvelle preuve que cette alimentation ne convient pas dans les pays chauds, c'est qu'elle fut défendue aux Juifs, surtout dans la Judée, où les maladies inflammatoires pouvaient résulter de cette nourriture trop substantielle. Elle nuit aux personnes délicates, sédentaires; on a dit qu'elle accélère le développement de la sciatique. Elle ne convient pas non plus aux vieillards, mais les bons estomacs, les personnes qui font de l'exercice, les gens de la campagne s'en trouvent bien. Du temps de Galien, les athlètes n'étaient jamais plus forts ni plus vigoureux que quand ils étaient nourris avec cette chair. En Sardaigne les cochons vivent dans les bois et les forêts, ils y sont d'une grandeur étonnante; leur chair est très-délicate, leur lard très-ferme et très-épais, et les jambons, surtout ceux de S.-Leysurgia, sont les meilleurs de tous. Le nombre des cochons est tellement abondant dans toute l'île, qu'on pourrait y faire chaque année plusieurs chargemens de lard, de graisse et de chair salée.

Par superstition, les Juifs et les Mahométans sont privés de cet animal utile, ils le regardent comme immonde; ils n'osent ni le toucher ni s'en nourrir. Les Chinois au contraire aiment beaucoup sa chair dont ils font leur nourriture ordinaire, on croit même que c'est ce qui les a empêchés de recevoir la loi du prophète.

Les sauvages du Groënland ont une répugnance invincible pour la chair du cochon, et ils en donnent pour raison que cet animal se nourrit d'ordures. Il est singulier que les peuples les plus sales aient eu de tout temps une aversion insurmontable pour cette chair, et qu'au contraire ceux qui se piquent d'une extrême délicatesse et d'une grande propreté la man-

gent, et qu'ils en préparent des mets exquis. Les Turcs abhorrent le cochon ; les Persans en regardent l'abstinence plutôt comme un conseil que comme un précepte ; ils en mangent ou s'en abstiennent suivant l'usage qu'en fait le prince, sur le goût duquel tout l'empire se conforme aveuglément. Mais au rapport de Morier, les cochons sont très-rares en Perse. Il dit qu'un Persan en ayant aperçu un, s'écria : Voyez quelle singulière brebis j'ai trouvé dans le pays.

Le cochon salé, tel que le jambon, etc., est de plus difficile digestion que le cochon frais. Le lard cuit est assez agréable, mais il pèse sur l'estomac, diminue l'appétit, produit des nausées et des indigestions. Il n'y a que les personnes robustes, celles qui font de l'exercice et dont les forces des organes digestifs sont entières, qui peuvent en manger sans en être incommodées. La chair du cochon se mange bouillie, rôtie et frite ; les Romains l'estimaient beaucoup, et Juvénal dit qu'elle est faite pour les festins. *Animal propter convivia natum.* Les anciens sacrifiaient le cochon aux dieux immortels. Le cochon de Siam est petit, allongé et très-bas sur ses jambes ; il porte sa queue pendante, ses oreilles droites et fort petites ; sa chair est délicate et agréable au goût. Il y a à Pékin un temple où les bonzes font voir les cochons sacrés qu'y nourrit la piété des fidèles. Ces bienheureux animaux ploient sous leur graisse, ils sont destinés à vivre et à mourir dans ce temple ; ils font honneur aux pieuses offrandes qu'on leur destine, jamais ils ne périssent sous le couteau du sacrificateur, car l'usage de la viande est interdit aux bonzes, et cette interdiction est respectée. Ces cochons sacrés meurent de réplétion ou de vieillesse.

Cochon de la Chine (*Sus sinensis*, L.). Animal plus petit que le cochon ordinaire ; il a quelque ressemblance avec le sanglier sauvage ; il est de la même espèce. Son dos est concave, ses jambes courtes et son ventre pend jusqu'à terre. Engraissé, sa chair est excellente ; la femelle produit beaucoup, et ses petits ont la chair semblable à celle des cochons de lait.

Cochon de lait (*Porcellus*). Comme la chair de tous les jeunes animaux, celle-ci est muqueuse, pèse sur l'estomac, et se digère avec peine. On doit en laisser l'usage aux gourmets, à ceux dont les forces de l'estomac sont entières et qui font de l'exercice. Horace régalait ses amis avec un cochon de lait.

Cochon marron. Il ressemble beaucoup au cochon ordinaire, mais il a une glande fistuleuse qui sécrète une liqueur dont l'odeur est d'autant plus forte que l'animal est plus affecté par la crainte, la fureur ou l'amour. Il grogne ; sa taille

est d'environ deux pieds et demi, sa queue large, plate et tombante, la glande fistuleuse est placée vers les hanches. La chair est fort délicate immédiatement après la mort de l'animal, sinon elle est immangeable; son foie est plus délicat que celui du cochon domestique. Le père Biet raconte qu'étant à dire la messe à Cayenne, une bande de ces animaux passa devant l'église, que tout le monde sortit pour courir après, et qu'on en tua un grand nombre. Cet événement fut regardé comme un secours du ciel; ce bon père ajoute que le lendemain il chanta un *Te Deum* en actions de grâces pour ce bienfait.

Cochon d'inde (*Hydrochœrus cobaya*). Il est originaire du Brésil, où on le nomme *cavia cobaya*. Celui qu'on élève en France a de grandes taches noires, blanches et fauves. Il est de la longueur de dix à douze pouces, sa hauteur en a quatre ou cinq. Tous ses mouvemens sont incertains, il est presque toujours en repos. Son cri est semblable à celui du cochon de lait, son corps a quelque ressemblance avec le lapin; son museau est cependant plus large; sa chair serait meilleure si l'animal était élevé dans des garennes où il pût se nourrir de plantes odoriférantes, et qu'il put marcher.

COKRECOS. Oiseau de l'Inde, dont les ailes sont couleur de celles de la perdrix, il est moins gros qu'elle, ses jambes sont longues. Sa chair est un manger délicieux et de facile digestion.

COCONAR. En Perse, on appelle ainsi une liqueur faite avec les feuilles de pavot, bouillies dans l'eau; parfois on y emploie les têtes au lieu des feuilles, selon qu'on veut rendre la liqueur plus ou moins forte. Les Persans l'estiment beaucoup, quoique fort échauffante et enivrante.

COCOTIER (*Cocos nucifera*. L.). Beau palmier des Indes, qui s'élève droit jusqu'à la hauteur de soixante à quatre-vingts pieds et dont le diamètre n'a guère que quinze à dix-huit pouces. Son écorce est cendrée; on y remarque des zones circulaires. Son tronc est couronné par un faisceau de feuilles fort grandes, dont les unes sont droites, les autres s'étendent horizontalement et se recourbent par leur propre poids; elles ont par fois plus de quinze à vingt pieds de longueur sur trois de largeur. Cet arbre ne produit qu'une seule feuille à la fois. Les fleurs sont jaunâtres; il leur succède des fruits de la grosseur de la tête d'un homme; leur écorce verdâtre et lisse couvre un trou épais et filandreux qui entoure une coque ovale, oblongue, un peu pointue, épaisse d'environ une ligne et demie, très-dure et de couleur foncée; le sommet est percé de trois trous, dont un beaucoup plus

grand est toujours ouvert. L'amande qu'elle renferme est creuse, remplie d'une grande quantité de liqueur laiteuse, d'un goût légèrement sucré et fort agréable à boire lorsqu'elle est récente ; la pulpe de cette amande est d'un blanc parfait, succulente lorsque le fruit n'est point encore entièrement mûr, mais coriace et même filandreuse lorsqu'il l'est. Il serait dangereux d'en manger beaucoup.

Le fruit du cocotier se mange à différens périodes ; à sa maturité, quand il est à moitié de sa grosseur, on le nomme *coco* ou *lait*, on se sert alors d'une cuiller pour le manger ; sa substance ressemble à de la crême un peu épaisse ; on y ajoute un peu de sucre et quelque aromate, tel que l'eau de fleur d'oranger : c'est alors un aliment très-agréable. Quand le coco est parfaitement mûr, l'amande est coriace au point de n'en pouvoir sucer que le suc ; sa saveur est celle de nos noisettes. L'abus de ce fruit très-oléagineux nuit à l'estomac qu'il affaiblit comme tous les huileux.

Quand le coco est vieux, sa substance est butyreuse, l'amande s'altère, se rancit et a un goût désagréable ; ses amandes servent à faire des émulsions très-rafraichissantes, qui, dans les pays chauds, deviennent toniques. On en fait aussi avec du sucre un sirop analogue à celui d'orgeat et des confitures sèches, qui ne se conservent pas long-temps sans s'altérer. En Chine, on se sert du tronc de l'arbre pour construire des cabanes, des feuilles pour les couvrir et pour écrire. De ses amandes, on en retire par expression une huile épaisse qu'on emploie dans les alimens ; elle a cependant l'inconvénient de se rancir promptement. On l'appelle huile de *copra*.

On prépare différentes boissons vineuses alcooliques, avec la liqueur contenue dans la noix qui est susceptible de fermenter. Le vin qui provient de la sève et qu'on nomme *soury*, a à peu près le goût et l'effet du moût du raisin. Il se conserve peu de jours, il est enivrant. Par la distillation, on en retire une eau-de-vie assez forte, qu'on nomme *racq;* on en fait aussi du vinaigre fort bon. En travaillant la sève du cocotier comme le *vesou* ou suc de canne à sucre, on en obtient aussi une espèce de sucre qui sert aux mêmes usages que celui de canne, mais qui lui est inférieur. On lui donne le nom de *sagri*.

Les habitans de Java mangent beaucoup de cocos et boivent son eau sucrée ; avant sa maturité, ils préparent l'amande d'une manière qui en détruit les qualités malfaisantes. Ils en font des soupes mêlées au riz auquel ils ajoutent du cavi, et du piment. A Otaïti, les femmes portent des bonnets en tissus de coco, et à Ceylan les soldats font des chapeaux avec les

bandes des feuilles, tressées de la même manière que les chapeaux de paille d'Italie. Les feuilles servent aussi à la nourriture des éléphans. Les cendres alcalines du bois et surtout des feuilles, servent aux blanchisseurs. Les fibres qui couvrent les fleurs sont inflammables, aussi les emploie-t-on comme torches. Ceylan exporte annuellement à Bombay, à Madras et au Bengale, de cinq à six mille pièces d'*arrak;* que l'on fait à Batavia avec un mélange de mélasse, de vin de ce palmier et de riz. Les indigènes mangent les jeunes cocos pour leur santé, et les habitans de quelques îles de la zone torride se nourrissent plus de ce fruit que de grains. Enfin, on extrait aussi un sagou de l'intérieur du tronc : pour cela on prend sa partie spongieuse et on la traite comme pour faire le sagou ordinaire. Les amandes de coco de *Chachapoyas*, au Pérou, sont les plus estimées.

Cocotier du Brésil (*Cocos butyracea inermis.* L.). Genre de cocotier cultivé dans le Brésil. Son fruit est ovoïde, légèrement trigone. On le cultive aussi aux environs du cap Français à Saint-Domingue. Les nègres en retirent une espèce de beurre, en écrasant la pulpe qui environne la coque des amandes, et s'en servent pour assaisonner différens mets, mais ils l'emploient frais, parce qu'il rancit promptement.

Cocotier de Guinée (*Cocos guinensis.* L.). Ce palmier croît dans la Guinée ainsi que dans l'Amérique méridionale aux lieux incultes. Sa tige est droite, haute de six pieds, de l'épaisseur du pouce et garnie dans toute sa longueur d'épines. Ses fleurs sont jaunâtres et inodores, les fruits sont de la grosseur d'une cerise, arrondis, succulens, et contenant un suc acidule, dont on fait une sorte de vin.

COCOT-ZIN. Très-petite tourterelle de la grosseur d'une alouette, qui se trouve en Amérique. Les créoles lui donnent le nom d'ortolan. Sa chair est fort grasse et de bon goût. On apporte quelque fois de ces oiseaux à Paris, mais ils sont très-farouches.

COEUR DE BOEUF. Les Espagnols appellent cet arbre *guanabo pintado;* il ressemble au corosolier quant à la feuille et à la fleur. L'écorce en est brune et rude; le fruit n'est pas aussi gros que le corosol. Son écorce devient d'un rouge foncé, quand il est mûr; sa substance est blanche, tirant un peu sur le jaune et de la consistance d'une crême fort épaisse. Son goût est doux et fade, défaut que l'on corrige par le sucre et la fleur d'oranger. Cette substance est fort nourrissante, un peu stiptique et de facile digestion; elle ne convient ni aux jeunes gens ni aux tempéramens chauds et irritables, parce qu'elle échauffe beaucoup. On en fait des pâtes délicates qu'on mêle à celle d'abricot.

Coeur de Saint-Thomas. Aux Indes, on appelle ainsi les fruits d'un espèce d'acacia, *mimosa scandens*, dont la gousse a deux ou trois pieds de longueur; les graines sont bonnes à manger, étant cuites ou rôties comme les chataignes, avec lesquelles elles ont de l'analogie pour la saveur et les propriétés.

COFFRE LISSE (*Ostracion triqueter*, L.). Ce poisson ainsi que tous les coffres, ne se trouve que dans les mers qui sont échauffées par les feux de la zone torride. Il ne s'écarte guère des côtes; il se nourrit de crustacées; son corps est triangulaire et garni de tubercules; sa queue est longue et terminée par une nageoire arrondie; sa teinte générale est un brun rougeâtre; ses nageoires sont jaunes. Ce poisson parvient à la taille de quinze à dix-huit pouces; il vit dans les mers des deux Indes; sa chair est des plus délicates. Brown dit qu'à la Jamaïque, c'est un mets réservé pour les tables des gens riches.

Coffre tigré (*Ostracion cubicus*, L.). Celui-ci parvient à la longueur d'un pied et vit dans les mers chaudes des Indes orientales, surtout dans l'Ile-de-France. Forskal l'a vu dans la mer Rouge; son corps est parsemé de points noirs; sa chair passe pour très-délicate. On nourrit ce poisson avec soin dans plusieurs endroits.

COGUL (*Dolichos funarius*). Plante commune au Chili; elle monte après les arbres comme le lierre rampant; elle se multiplie à l'infini et donne l'aspect des cordages d'un vaisseau. Elle porte une fleur légumineuse, de couleur pourpre; sa gousse est de la grosseur du doigt, d'environ un pied et demi de longueur; elle contient une pulpe butyreuse, douce et d'un goût très-agréable, dont on prépare certains mets.

COIGNASSIER (*Pyrus cydonia*, L.). Arbre originaire de l'île de Crète et de l'Asie occidentale, aujourd'hui naturalisé dans les contrées méridionales. La tige est tortueuse et de la hauteur de douze à quinze pieds; son écorce est brunâtre, les rameaux sont recouverts d'un duvet cotonneux, blanchâtre et garnis de feuilles ovales, couvertes d'un duvet, surtout par dessous. Les fleurs sont grandes, blanches, parfois mêlées de rose; les fruits, qu'on nomme coings, sont cotoneux, jaunâtres, très-odorans, à chair coriace, acide et légèrement acerbe. L'arbre a plusieurs variétés; la meilleure est le coignassier du Portugal. Les coings sont mûrs fin octobre; ils gagnent à être mis sur la paille pendant une quinzaine de jours, dans un lieu aéré et non avec d'autres fruits; leur odeur est très-forte. Ce fruit est désagréable à manger cru; on en fait des compotes, des marmelades, des pâtes, une gelée, du ratafia, etc. Il est tonique et astringent; il a cependant un arome particulier; il perd son acerbité par la décoction, ou du moins il n'en con-

serve pas assez pour être désagréable ; une grande partie de son odeur se dissipe, et, mêlé au sucre, il forme une confiture de bon goût, quoique son parenchyme soit ferme. Pour préparer le suc des coings, on les essuie, on enlève les semences et on les râpe, on pile quelques amandes douces et l'on en fait une pâte homogène que l'on délaye dans la pulpe de coing; on laisse macérer le tout pendant quelques heures, on exprime ensuite et on filtre à travers un papier gris lavé ; une heure après, on met en bouteilles, qu'on goudronne soigneusement; par ce moyen MM. Danzel et Pellerin en ont conservé fort long-temps ; l'arôme et la saveur s'y retrouvaient au même degré que dans celui qui avait été préparé à l'instant.

Les fruits acerbes ont en général la faculté de constiper; celui-ci paraît conserver cette propriété, même en confiture. Les anciens appelaient le coing pomme de Sydon; ils l'avaient dédié à Vénus, comme étant l'emblême du bonheur et de l'amour. Plutarque dit qu'une loi de Solon ordonnait aux nouvelles mariées de manger de la chair de coing avant de coucher avec leurs maris, ce qui signifiait que la voix d'une femme doit être aussi douce et aussi agréable que son parfum. Pline dit qu'à Rome, on mettait des coings sur la tête des statues des dieux qui présidaient au lit nuptial, et que même on en mettait dans les salles où les grands recevaient les salutations.

Il y a au Chili une espèce particulière de coing, qu'on nomme improprement *lucuma;* il est doux, de figure conique et légèrement ombiliqué; sa peau de même que sa chair sont de couleur d'orange, mais l'arbre est un véritable coignassier.

COLCHIQUE (*Colchicum autumnale*), SAFRAN BATARD, TUE-CHIEN. Plante qui croît dans les prés humides et fleurit en automne. Ses bulbes fraîches contiennent un suc laiteux, âcre et brûlant, qui est un poison violent. Son odeur est désagréable et nauséabonde ; cependant, par des lotions répétées, on peut en retirer une fécule très-saine et très-nourrissante, qui, selon Parmentier, pourrait être utile dans les temps de disette. Pour cela on lave les bulbes à plusieurs reprises et on leur fait subir quatre ou cinq décoctions de quelques minutes chacune, en renouvelant chaque fois l'eau, qui leur enlève le suc blanchâtre, résineux, amer, dont est pénétré le parenchyme très-féculent et nutritif du colchique d'automne.

COLLETS. Nom de diverses espèces d'agarics qui ont un anneau au collet.

Le *grand collet blanc.* Agaric d'un beau blanc, de sept à huit pouces de hauteur ; son chapeau a parfois cinq pouces de

diamètre. On le trouve dans les bois, en octobre; on ne le dit pas malfaisant, mais il ne vaut pas mieux que les autres.

Le *collet doré* ou le *safran parfumé*. Ce champignon est de couleur jaune dorée, à feuillets roux et à pied blanc, de la hauteur de trois pouces. On le trouve dans les bois. *Idem*.

Le *petit collet roux fauve*. Il n'a qu'un à deux pouces de hauteur; sa couleur est rousse ou marrron foncé : on le trouve de même dans les bois. *Idem*.

COLOMBE (*Columba*). Dénomination générique des pigeons. Les poètes ont de tout temps célébré cet oiseau et en ont fait l'attribut de la déesse des grâces et de la beauté. On l'a appelé oiseau de Cythère, parce qu'il est fort porté à l'amour. Les Latins ont fait un adverbe du verbe *columbare*, pour exprimer la manière dont se caressent les colombes.

Sinuque amicam recipio frigidam caldo,
Columbatimque labra conserens labris.

Il y a deux espèces de colombes, celle de vigne qui se nourrit de raisin et dont la chair est excellente, et celle à collier, parce qu'elle en a un dont le plumage est de diverses couleurs. La chair des colombes sauvages est dure.

COLOMBETTE. Grande espèce d'agaric, tout blanc, à surface sèche, à chair ferme et blanche, de la saveur des bons champignons; son chapeau, quoique mince, a jusqu'à quatre pouces de diamètre; il est creusé en entonnoir, sa hauteur est d'un pouce et demi. Cet agaric est fort recherché pour l'usage, parce qu'on le dit d'excellente qualité; il croît abondamment entre Champigni et Passavant, ainsi que dans le Montbelliard. *Voir* pour les propriétés, l'article CHAMPIGNON.

COMOCLADE A FEUILLES ENTIÈRES (*Conveladia foliis integris*, L.). Arbre de quinze à vingt pieds de hauteur à feuilles pâles, qui se trouve dans les terres arides des montagnes inférieures des Antilles et qu'on nomme à Saint-Domingue *brésillet*, et à la Jamaïque arbre aux prunes des vierges, parce que les jeunes créoles en aiment beaucoup le fruit, dont la saveur est acide et agréable dans sa maturité, indiquée par la couleur pourpre.

Lorsqu'on fait une incision à l'arbre, il en sort un suc noir très-caustique. Quelques colons s'en servent pour imprimer leur nom sur la peau de leurs esclaves.

COMON (*Palma coccifera*). Préfontaine, dans sa Maison rustique de Cayenne, parle d'un palmier qui porte ce nom et dont on mange les jeunes pousses, qu'on nomme *chou*. Le fruit est de la grosseur d'une prune, renfermant un noyau entouré d'une chair blanche, laquelle est couverte d'une pellicule pourpre. On le fait cuire dans l'eau, on y ajoute du sel et on l'agite dans l'eau chaude, ce qui donne une liqueur sucrée et

fort agréable, si l'on y mêle quelque aromate. Elle a alors du rapport avec le chocolat et plaît autant que lui; du noyau on en extrait une huile employée comme celle d'olive.

COMPLEXION (*Complexio*). C'est, selon M. Hallé, la réunion de toutes les conditions extérieures et sensibles propres à tel ou tel individu. Ce mot dit plus que celui de constitution, qu'on emploie ordinairement. La complexion diffère du tempérament, qui indique moins les conditions extérieures du corps que l'état ou la disposition des organes.

CONANA. Palmiste assez beau, qui se trouve à Cayenne, et dont les piquans empêchent d'approcher. Le fruit vient autour de quelques branches de la tête de l'arbre; il est rempli d'une chair dans laquelle se trouve un noyau aussi dur que le coco et de la grosseur d'une forte noisette; au dedans est une amande très-blanche, bonne à manger, après avoir fait chauffer le noyau pour l'en retirer. Le goût et les propriétés sont celles des amandes douces.

CONCOMBRE) *Cucumis sativus*. L.). Les anciens appelaient de ce nom non seulement le concombre dont il est ici question, mais encore tous les fruits recouverts d'une peau épaisse, qui naissent en serpentant sur la terre, tels que les melons, les pastèques, les courges, etc. Le concombre cultivé est un genre de plante annuelle, rampante, de la famille des cucurbitacées, dont la chair est blanche et fondante; on le préfère dans les cuisines, tandis que les gourmands aiment mieux ceux qui sont verts parce qu'ils ont plus de saveur. Le concombre en perdant par la décoction son principe odorant, perd aussi sa saveur et devient un aliment fort aqueux, très-peu nutritif, rafraîchissant, de difficile digestion, se corrompant facilement, et occasionnant parfois des diarrhées. Son usage ne convient pas aux estomacs froids, faibles, délicats, mais en été, il va aux jeunes gens, aux tempéramens sanguins, aux bilieux; il rafraîchit et calme la soif. Dans les pays chauds on le mange en salade, cru, avec de l'huile, du vinaigre, du sel, du poivre, après l'avoir coupé par tranches minces et l'avoir laissé macérer quelque temps dans ces assaisonnemens. On le farcit aussi de viande et on le fait cuire; il est alors plus nourrissant et de moins difficile digestion. Ses semences sont une des semences froides majeures qui entrent dans la composition des émulsions. Sa propriété raffraichissante et laxative a été connue dans l'antiquité. Il est anti-aphrodisiaque. Le proverbe d'après Hermolaüs, est le suivant : *Texens pallium mulier cucumerem devoret*, parce que les femmes sédentaires qui travaillent à l'aiguille sont en général libidineuses. On distingue plusieurs espèces de concombres, le hâtif, le blanc, celui de Barbarie qui a

beaucoup de parfum, et dont la chair est blanche, le goût fin, exquis, le délicieux que l'on cultive dans le Portugal, le jaune, le perroquet, le tardif, etc.

Concombre d'Egypte (*Cucumis chate.* L.). Cette espèce croît en Egypte et en Arabie; cru ou cuit, on le regarde comme un aliment sain dans les pays chauds. A Alep, ce fruit y est excellent; on le mange sans lui ôter la peau, on en fait une grande consommation ainsi que dans la Mésopotamie. D'après Thévenot, avec sa pulpe et du sucre, on prépare une boisson agréable et fort rafraîchissante, que les estomacs froids ne supportent pas. Ce concombre paraît être le même que celui d'Afrique, qui est très-gros. On dit que l'empereur Tibère l'aimait tellement, qu'il ne se passait pas de jour qu'il n'en eût sur sa table.

Concombre, vulgairement Paponge (*Cucumis acutangulus*, L.). Cette plante croît au Bengale, dans la Tartarie, à Amboine et à la Chine. Sa tige à cinq angles; ses feuilles sont vertes en dessus, pâles en dessous, rudes au toucher; ses fleurs sont jaunâtres; le fruit est en forme de massue, long de six à huit pouces; la pulpe se dessèche après sa maturité et il ne reste que l'écorce; on emploie ces fruits en alimens avant qu'ils soient mûrs; on en coupe les angles et on les fait cuire. Propriétés du concombre.

Concombre d'Amérique (*Cucumis anguria*, L.). cette espèce croît à la Jamaïque, ses tiges sont anguleuses, longues de cinq à six pieds, ses feuilles comme celles de la coloquinte; ses fruits sont de la grosseur et de la forme d'un œuf de poule; blanchâtres, hérissés de petits piquans, bons à manger.

Concombre de Perse (*Cucumis dudaim*). Celui-ci croît dans la Perse et dans le Levant, ses fruits sont de la forme et de la grosseur d'une orange, à écorce lisse, panaché de vert et de couleur jaune orange; chair blanchâtre, molle et un peu fade, odeur fort agréable.

Concombre délicieux (*Cucumis deliciosus*). Cette espèce se distingue du melon, par les poils courts qui recouvrent son écorce; ces fruits sont ovales arrondis, de la grosseur du poing, panachés de jaune plus ou moins foncé. La chair en est blanche, fort odorante et d'une saveur très-délicate et parfumée; on le cultive en Portugal; on ne connaît point son origine. Pour parvenir à son état de maturité, il lui faut plus de chaleur qu'au melon.

CONDIMENT (*Condimentum*). On appelle ainsi les substances qui servent à l'assaisonnement des alimens. On dit plus généralement assaisonnement. (*Voir* cet article.)

CONE DORÉ. Champignon à chair aqueuse et tendre, ayant l'odeur de terre humide ou même sans odeur; sa saveur est

fade. Il y en a quatre variétés, le cône doré, le petit cône, le melon aurore et l'aiguille rouge. On les trouve tous dans les bois aux environs de Paris. Propriétés des autres champignons.

CONFITURES. On donne ce nom aux diverses préparations qui se font avec du sucre ou du miel, ou du cidre ou du vinaigre, etc., pour rendre agréables et pour conserver certains fruits, certaines herbes, racines, etc. Il y a cinq espèces de confitures, les liquides, les marmelades, les gelées, les pâtes et les confitures sèches.

CONGRE (*Murœna conger*, L.). Poisson de mer, qui a la forme de l'anguille, d'environ dix pieds de long. Il en diffère par les nageoires dorsales placées près de la tête. Le dos est de couleur cendrée, les yeux sont grands et l'iris argentée; ses barbillons sont longs, sa langue aiguë et sa gueule garnie de petites dents fort serrées. Ce poisson est très-vorace et n'épargne même pas son espèce; il reste en embuscade dans les grands fleuves. Son ennemi est la langouste qui l'éventre avec sa pince. L'aspect du congre est effrayant à cause de l'énormité de ses yeux, de son agilité et de son audace; il mange avec prédilection la chair humaine lorsqu'il peut en trouver. Sa chair est blanche, mais coriace quoique de bon goût. On en mange à Paris sous le nom d'anguille de mer. On préférait autrefois le congre de Sicyone qu'on fesait cuire avec les feuilles de bette. On en prend beaucoup en Bretagne; on fait des taillades dans la chair pour que l'air la dessèche plus facilement; on en forme ensuite des paquets qu'on envoie au loin. Les Espagnols font grand cas de ce poisson, qu'ils vont acheter à la foire à Bordeaux.

Congre noir (*Conger niger*, Risso). Le corps de ce poisson est noir, son museau pointu. Il vit au milieu des rochers de la mer de Nice, et parvient au poids de quarante livres. Sa chair vaut mieux que celle du précédent.

CONSERVATION DES SUBSTANCES ALIMENTAIRES. La tendance des substances alimentaires à s'altérer, est un des grands inconvéniens qui empêchent d'en faire provision, surtout dans les saisons où la température est élevée à dix degrés et au dessus; celle que fournit le règne animal ont toutes plus ou moins de tendance à la putréfaction. On a imaginé divers moyens pour les conserver, surtout dans les voyages de long cours; on distingue les chairs animales en viandes fraîches, salées, enfumées et sèches.

Un moyen de conserver les viandes fut présenté, en 1807, à l'Académie d'Erfurt par M. Desbech, et constaté par M. Buchols. Cet habile chimiste assura que ce moyen ne détruisait ni la saveur, ni les parties nutritives de la viande; mais

M. Appert a su faire une application bien autrement utile de la chaleur pour conserver les alimens. Ses procédés consistent à renfermer ces substances dans des vaisseaux, à les boucher hermétiquement, à les soumettre à l'action de l'eau bouillante au bain-marie, pendant plus ou moins de temps, suivant les objets, et enfin à retirer ces vaisseaux du bain-marie au temps prescrit. M. Gay-Lussac, dans un mémoire lu à l'Institut, a donné une théorie fort claire de ce procédé. Il conçoit la conservation des alimens par les moyens de M. Appert, parce qu'en les exposant à la température de l'eau bouillante, il en résulte une combinaison qui n'est plus propre à exciter la fermentation ou la putréfaction : le contact du gaz oxygène, qui est nécessaire pour le développement de la fermentation et de la putréfaction n'existant plus. M. Appert emploie deux moyens : par le premier, il met dans un cuvier les bouteilles contenant les alimens ; il le remplit d'eau froide jusqu'à deux pouces du bord supérieur du vase, s'il est en verre, et fait chauffer cette eau à la vapeur de l'eau bouillante ; il enveloppe les vases avec du foin pour qu'ils ne puissent se heurter, ni par conséquent se casser. Par le second procédé, après avoir mis, comme ci-dessus, les vases dans le cuvier, et après l'avoir couvert et luté avec des linges mouillés, il y introduit la vapeur de l'eau bouillante sans y mettre de l'eau. Dans celui-ci les vases sont chauffés au bain de vapeur, tandis que dans le premier, ils chauffent au bain-marie. Dans le second procédé, la vapeur ne se communique que petit à petit et graduellement, ce qui a lieu par un robinet dans lequel passe cette vapeur. Ce robinet ne s'ouvre d'abord qu'à moitié, et lorsque les vases ont reçu un fort degré de chaleur, on les couvre entièrement. C'est ainsi que M. Appert conserve toutes les substances alimentaires pendant fort long-temps, et si bien, qu'on les trouve telles qu'elles ont été mises dans les vases. Il conserve toute substance animale ou végétale, crue ou cuite, même assaisonnée et prête à être mangée. Les petits pois frais doivent rester deux heures dans l'eau bouillante ; mais les groseilles, frambroises, cerises, cassis, mûres, abricots, etc., ne doivent y rester que trois quarts d'heure.

Les substances animales ou végétales qui ont subi une première préparation sur le feu, telles que la chicorée, l'oseille, etc. Les viandes préparées, les consommés, les gelées, n'ont besoin que de trois quarts-d'heure ; les petites fèves, les artichauts pendant une bonne heure ; les haricots verts et blancs une heure et demie. L'expérience seule a pu apprendre à M. Appert le temps que chaque substance doit rester au bain du calorique ; ce qui est d'autant plus essentiel à connaî-

tre, que l'objet qu'on désire conserver perd de sa bonté s'il reste plus long-temps qu'il ne faut exposé à la chaleur.

Parmentier avait fait connaître des moyens pour conserver la viande ; mais ces procédés ne valent pas ceux de M. Appert.

M. Braconnot a fait connaître un nouveau moyen pour conserver les substances animales, en les plongeant dans une solution (chargée à trois degrés de l'aréomètre de Baumé) de sulfate de fer préalablement calciné au rouge. Outre la conservation des œufs dans l'eau de chaux, dont il sera question, on peut les conserver en les plongeant dans une dissolution de gomme arabique un peu épaisse, en les saupoudrant bien avec de la fine poussière de charbon, et en les mettant ensuite dans des vases bien bouchés, pour que l'air n'ait aucun accès dans l'intérieur. Pour ce qui concerne les fruits et les légumes, outre les moyens employés par M. Appert, on peut les conserver partout où il existe des glacières. On les fait dégeler dans l'eau froide quand on veut s'en servir. Le sel de Glaubert et le salpêtre sont, d'après Chaptal, préférables au sel commun pour garnir les boites dont on se sert pour mettre les fruits ou les légumes que l'on veut conserver dans la glace.

CONSERVE. C'est une confiture sèche, faite avec le sucre, des fruits ou des fleurs, que l'on veut conserver et rendre agréables. Il y a une infinité de conserves, dont il serait trop long et d'ailleurs inutile de faire l'énumération. Leurs propriétés alimentaires dépendent des fruits ou des subtances qu'on y emploie.

CONSOMMÉ (*Succus ex decoctis carnibus expressus*). C'est un extrait concentré et rapproché des viandes, ou un bouillon très-fort, très-succulent et fortifiant. Les gelées animales sont des consommés; l'osmazome y domine ordinairement, ce qui les rend stimulans. Lorsqu'on fait un consommé pour un malade, il ne faut y employer ni sel ni épices, parce que l'évaporation dissipant le liquide, ne diminue pas la proportion du sel ou de l'épice, et le consommé prend alors un goût âcre, En général cet aliment n'est pas très-sain, quoique succulent et savoureux; tous les estomacs ne s'en accommodent pas; dans ce cas, le bouillon ordinaire est préférable, parce qu'on le digère plus facilement et qu'il est assez substantiel.

COQ (*Gallus*). Son ancien mot latin est *coccus* et selon d'autres *coccum* à cause de sa crête rouge ; parce que *coccum* signifie de la graine pour teindre le fil. C'est le mâle de la poule, roi des basses-cours au milieu de son sérail. La beauté de sa taille, sa fierté, sa démarche, ses longs éperons aux pattes, sa crête charnue, festonnée et découpée sur son bord supérieur d'un rouge vif et brillant, la richesse et la variété de

son plumage, tout fait remarquer cet oiseau; le coq domestique ou de village annonce par son chant les heures de la nuit et la pointe du jour; il est l'horloge des gens de la campagne. Amant doux et complaisant, mari attentif et père tendre, il avertit les poules et les poussins des dangers qui les menacent. Il est jaloux; alors il s'irrite, son œil étincelle, ses plumes se hérissent; il fond sur son adversaire qu'il combat à outrance. Vainqueur, il se redresse, se frappe les flancs de ses ailes et chante sa victoire. Autrefois cet oiseau faisait l'amusement des Romains dans les cirques. Aujourd'hui, en Angleterre, on le force à se battre contre un autre coq. Il fut consacré à Mercure et à Minerve; on le sacrifiait à Esculape. Les anciens en avaient fait le symbole de la vigilance; aussi l'a-t-on toujours porté en guerre.

L'idée superstitieuse que les Persans attachent au chant du coq est assez singulière; ils ont des heures heureuses et mal heureuses, et s'il arrive à cet oiseau de chanter pendant l'une de celles-ci, ils le tuent. Les heures favorables sont neuf heures du matin ou du soir, midi ou minuit. Pline et plusieurs auteurs assurent que les panthères et les lions ne peuvent voir ni entendre le coq sans trembler; cependant l'expérience a constaté que le fait est faux, car le lion que le roi Jacques avait fait enfermer avec un coq, le mit sur-le-champ en pièce et le dévora.

Plusieurs nations, outre les Anglais, aiment les combats de coq. Les Chinois et quelques peuples des îles Philippines, ainsi que des Indes orientales, aiment avec passion ce genre de spectacle. L'histoire rapporte un trait de simpathie de deux coqs anglais, qu'on ne put parvenir à faire battre l'un contre l'autre; on leur jeta du grain pour les irriter, ils le mangèrent ensemble; on leur donna une poule, ils la caressèrent tour à tour et sans la moindre jalousie; on leur teignit les plumes pour qu'ils ne pussent se reconnaître, ce qui ne réussit pas mieux. On présenta d'autres coqs à ceux-ci, ils devinrent furieux et battirent leurs adversaires; enfin on retira les nouveaux coqs et les deux premiers restèrent amis. Les combats de coqs sont aussi un des plaisirs de la cour du Tonquin. Le nom de coq a aussi été donné au mâle de plusieurs autres oiseaux, qui ont de la ressemblance avec la poule. Il y a un coq de bois, de bruyère, le faisan, le coq d'Inde, celui de perdrix. La chair du jeune coq est tendre et nourrit bien, celle des vieux est dure, coriace; on s'en sert alors pour faire des consommés. Les crêtes de coq passent pour un aliment délicat et de bon goût. Les poulets auxquels on n'a enlevé qu'un testicule sont appelés *cocâtres;* leur voix est grêle, aiguë et désagréable.

Coq de bruyère (*Tetrao urogallus*, Lath.). Oiseau de la forme du paon, quoique plus gros que lui. Son plumage, vu de loin, paraît être noir, et de près on y distingue plusieurs couleurs. La femelle est plus petite ; l'oiseau vit dans les forêts de pins, sapins et dans les pays froids ; il y a de ces oiseaux en France, il y en a aussi en Tartarie, en Laponie, où la chasse a lieu vers le commencement de juin. Cet oiseau est prudent à éviter les piéges, si ce n'est lorsqu'il chante, parce qu'alors sa tête ainsi que ses yeux éprouvent une sorte de mouvement convulsif qui l'empêche de voir et d'entendre. Ce gibier est rare, mais sa chair est excellente, quoique noire ; elle a un petit goût de sapin ou de genièvre, qui la rend tonique.

Coq de mer. Poisson qu'on trouve au Brésil, à la Jamaïque, aux Antilles, à Malte, etc. Il a environ huit pouces de longueur, son corps est très-mince, argenté et sans écailles ; les nageoires de la poitrine, du ventre et de la queue sont branchues. Il se nourrit de petits animaux marins ; sa chair est bonne à manger.

COQUELICOT (*Papaver rhœas seu erraticum*, L.). Pavot à fleur rouge qu'on trouve dans les blés ; il a une saveur amère et une propriété narcotique, ce qui n'empêche pas que les habitans de l'île de Crète n'en mangent les feuilles comme les épinards, après les avoir fait cuire et assaisonner.

COQUILLADE (*Galeritam*). Poisson qui a de la ressemblance avec une grosse alouette et ayant une crête sur la tête. Il est de la longueur du doigt, de couleur brune, tacheté fortement ; sa chair est molle et de peu de valeur.

Coquillade. Alouette huppée de Provence, dont la chair est bonne à manger.

COQUILLAGE ou COQUILLE (*Conchæ*). On appelle ainsi les petites coquilles univalves ou bivalves qui se trouvent près des rivages maritimes ou des fleuves. Ceux de mer sont visqueux et pèsent sur certains estomacs ; on les mange cependant ; ceux des fleuves sont encore plus difficiles à digérer, surtout cuits ou durcis au feu. Les coquillages paraissent avoir l'albumine pour base ; ceux de mer peuvent être regardés comme condiment.

CORBEAU (*Corvus corax*, L.). Oiseau de la grosseur d'une poule. Le peuple le connaît sous le nom de *colas*. Son aspect est désagréable, dégoûtant et sinistre. Il a de la finesse, de la sagacité ; mais il aime à voler, à amasser et à cacher. Il est cosmopolite et omnivore. Son croassement est rauque, sonore et grave ; il digère facilement et vit très-long-temps. Jeune, on peut l'apprivoiser : il apprend même à parler ; il est pantomime et gesticulateur, ne craint aucun des animaux domes-

tiques, et tous le redoutent. Son odorat est exquis. Le corbeau servait autrefois aux aruspices, qui tiraient de bons et de mauvais présages du son de sa voix et de la manière dont il volait. Il y en a qui pèsent jusqu'à trente livres. Pline raconte l'histoire fort singulière d'un jeune corbeau, né sur le temple de Castor et Pollux, qui s'abattit en volant dans la boutique d'un cordonnier adossée à ce temple. Son maître lui ayant appris en peu de temps à parler, il volait chaque matin vers la place publique, et, se posant sur la tribune aux harangues, il saluait les deux césars Britannicus, fils de Claude, et Néron, depuis empereur, ensuite le peuple romain qui passait sur la place; après quoi il retournait dans sa boutique. Ce manége fut interrompu plusieurs années après par la mort du corbeau, qu'un cordonnier voisin du premier tua par jalousie. Le peuple en fut si affligé, qu'il mit à mort son meurtrier et fit faire à l'oiseau les funérailles les plus somptueuses. On plaça son corps sur un lit de parade, et, précédé de couronnes et d'un joueur de flûte, il fut porté par deux Éthiopiens jusqu'au bûcher, à deux milles de Rome, dans le champ appelé *Radiculus*, à droite de la voie Appienne. Ce fait se passa sous le consulat de M. Servilius et de Caïus Sextius, le cinquième jour avant les calendes d'avril. La chair du corbeau est dure, coriace, de mauvaise odeur et de mauvais goût. On dit cependant que sa décoction produit un bon bouillon. L'usage de cette chair fut défendu par le Lévitique. Linné dit que les Suédois regardent cet oiseau comme sacré, et que personne n'oserait le tuer. En Angleterre, il est défendu de lui faire violence, parce qu'il mange les charognes qui pourraient infecter l'air. Il est aussi très-estimé dans les Indes; mais, en revanche, dans l'île de Féroë, où il est le plus redoutable de tous les oiseaux de proie, sa tête est mise à prix. A certain jour de l'année, chaque habitant apporte à la chambre de justice un bec de corbeau, dont on fait un monceau qu'on brûle avec joie.

Corbeau de mer (*Sciæna umbra*, L.). Poisson fort commun dans la Méditerranée, ainsi que dans l'Adriatique. C'est le beau noir dont il est paré qui le fait comparer au corbeau, et qui lui a valu ce nom. Il parvient au poids d'environ six livres. Sa chair est excellente, d'un goût agréable et de facile digestion. Dès le temps de Pline les umbres du Nil, surtout lorsqu'elles étaient jeunes avaient une grande valeur. On conserve ce poisson en le mettant dans du vinaigre épicé, après l'avoir fait griller. Il servait autrefois à faire du garum.

CORBIJEAU. Oiseau de la Louisiane, de la grosseur de la bécasse; son plumage est varié de différentes couleurs, son bec est courbe, de couleur jaune tirant sur le rouge, plus long

que celui de la bécasse ; il en est de même de ses pieds. Sa chair est ferme et d'un goût fort délicat.

CORÈTE POTAGÈRE (*Corchorius olitorius*, L.). On donne aussi à cette plante le nom de *guimauve potagère*, vulgairement *mélochie*. Elle croît dans plusieurs contrées de l'Asie, de l'Afrique et de l'Amérique. On la cultive en Egypte comme plante alimentaire. Sa tige est haute d'un pied et demi, cylindrique et glabre ; ses feuilles ressemblent à celles de la mercuriale ; ses fleurs sont d'un jaune rougeâtre et petites ; ses fruits, lesquels sont ronds en forme de silique, renferment de petites graines cendrées, anguleuses et d'un goût visqueux. On en mange les feuilles en guise d'épinards. Cet aliment est plus agréable que sain.

CORIANDRE (*Coriandrum sativum*, L.). Plante dont la racine est mince, la tige simple, remplie de moëlle, les feuilles inférieures arrondies et dentelées ; les supérieures plus profondément découpées, les fleurs sont en roses ; l'odeur de toute la plante est aromatique, forte et désagréable ; les semences fraîches ont une odeur qui porte à la tête ; sèches elles acquierent une saveur suave, on n'emploie que les semences sèches pour donner de la saveur à certains alimens, à certaines liqueurs. Il y a deux espèces de cette plante ; la grande et la petite. Celle-ci est appelée, *coriandrum minus testiculatum*, parce que ses fruits sont composés de deux boules qui ressemblent assez à ces organes. Les semences de la coriandre échauffent, sont stomachiques, conviennent aux estomacs tapissés de glaires. Les Hollandais en mettent dans presque tous leurs ragoûts, ils les mâchent aussi pour adoucir leur haleine ; les Egyptiens en usent aussi pour mieux digérer et chasser les vents. Les confiseurs les recouvrent de sucre et en préparent des liqueurs de table dont il ne faut pas abuser.

CORME (*Sorbus domestica*, L.). Fruit d'un arbre grand et rameux, dont le tronc est droit, couvert d'une écorce rude et pâle. Ses feuilles sont oblongues, dentelées, velues, molles, blanches en dessous et de saveur stiptique ; ses fleurs sont petites, composées de cinq pétales, disposées en roses ; le fruit est appelé *sorbe* ou *corme*, Il ressemble à une très-petite poire, ne mûrit point sur l'arbre ; on le cueille en automne, et on le met sur la paille, où sa pulpe devient molle et bonne à manger. La sorbe resserre le ventre. On fait avec elle une liqueur, qu'on nomme *cormé*. Les Suédois en font usage en guise de vin. Cette liqueur est piquante, on ne peut la conserver ; elle enivre facilement. Pour la faire, on emploie les sorbes avant leur maturité, qu'on met dans des tonneaux remplis d'eau ; on les y laisse fermenter quelques jours, et l'on

verse dessus de l'eau, chaque fois que l'on retire de la liqueur. On peut faire une boisson semblable à celle-ci avec le fruit de l'alizier.

CORNARET SPATHACÉ (*Craniolaria annua*, L.). La racine de cette plante est blanche, grosse, charnue, un peu rameuse et d'une saveur douce. Les habitans des environs de Carthagène la servent sur leurs tables dépouillée de son écorce et cuite avec la viande de bœuf; ils la confisent aussi au sucre et en font usage au dessert. La corole de ce cornaret est blanche et marquée de trois taches d'un noir tirant sur le pourpre.

CORNE DE CERF. Plante dont les feuilles sont longues, étroites, nerveuses, découpées, représentant de petite cornes de cerf, leur saveur est un peu stiptique, mais agréable. On doit choisir la plante jaune, tendre, pour la fourniture des salades.

CORNE DE CERF. Celles de cerfs nouvellement nés sont tendres, molles, très-délicates et fort nourrissantes, mais fort indigestes à cause de leur mucosité.

CORNEILLE DE MER. Au cap il y a un oiseau auquel les Européens donnent ce nom, parce qu'il a beaucoup de ressemblance avec les corneilles. On dit sa chair délicieuse et très-estimée.

CORNICHON (*Cucumer abortivus*, *tortus cucumis*, Virg.). Ce sont de jeunes concombres, qu'on confit au vinaigre, au poivre et au sel. Ce légume est par lui-même indigeste, surtout lorsqu'il n'est pas parfaitement mûr. Les jeunes concombres confits au vinaigre sont des fruits avortés et de mauvaise qualité. Les cornichons les plus âcres tels que ceux de Saint-Omer ne sont pas à l'abri des reproches qu'on leur fait; on assure que pour les rendre plus verts on les confit dans des vases de cuivre, qui ne tardent pas à former du vert de gris. On peut très-bien se passer d'un condiment qui ne convient à aucun tempérament et dont la préparation est suspecte. Si malgré ces raisons ou voulait en user, il faudrait jeter le premier vinaigre en mettre de nouveau, ce qui aurait moins d'inconvéniens.

CORNOUILLE, CORNE, CORNIOLE (*Cornus sativa*, L.). C'est le fruit du cornouiller, arbre assez grand, dont le bois et les noyaux ont la dureté de la corne. L'arbre est branchu, couvert d'une écorce rougeâtre ou cendrée. Les feuilles sont lisses, larges, pointues, unies et d'un vert foncé. Les fleurs paraissent au commencement du printemps avant les feuilles. Le fruit a à peu près la forme de l'olive; il est de couleur rouge lorsqu'il est mûr; sa saveur est acidule, un peu austère. On le mange confit au sucre ou au vinaigre. Le docteur Polonus

a préparé avec le sel, l'eau, le fenouil et le laurier, des cornouilles à la manière des olives. Evelyn dit que dans certains pays on extrait de l'huile des cornouilles. Ce fruit fatigue l'estomac.

COROSSOL (*Anona muricata*, L.). Arbre de la grandeur et grosseur du poirier, fort commune aux Antilles et à Saint-Domingue. Les feuilles sont pétiolées, épaisses, oblongues, larges, d'un vert foncé et pâles en dessous; les fleurs sont grandes et d'un blanc jaunâtre. L'arbre donne des fruits deux fois l'an. Dans leur maturité ils ressemblent à un cœur mal formé; ils sont recouverts d'une écorce épaisse, de couleur verte, garnie de pointes émoussées; lorsque ces pointes commencent à noircir, elles indiquent la maturité du fruit, dont la substance est blanche, de la consistance de celle d'un melon bien mûr, contenant une eau agréablement sucrée et acidulée. Ce fruit rafraîchit; il sert aussi à faire une liqueur estimée.

Corossol ou Cachiman, ou Pomme de cannelle. Les feuilles sont un peu plus grandes que dans l'espèce précédente. Les fruits plus arrondis dans leur maturité; leur chair pulpeuse est blanchâtre, fondante, de saveur aromatique, et comme sucrée, parfumée d'une petite odeur d'ambre et de cannelle fort agréable; ce qui lui fait donner le nom de pomme de cannelle. Ce fruit est plus gros que le poing.

COROZO. Palmier qu'on trouve aux Indes, et surtout dans l'Orénoque. Il est revêtu d'épines, grosses et pointues sur toute sa longueur. Il croît dans les pays secs et sablonneux; il faut l'abattre pour en retirer la liqueur qu'il contient, laquelle est douce pendant vingt-quatre heures, et devient ensuite aigrelette et rafraîchissante.

CORP (*Sciœna cirrosa*). Poisson de la Méditerranée et de la mer Adriatique, de la grandeur d'une carpe ordinaire; sa couleur est agréablement diversifiée par de petites taches. La tête est d'une grandeur médiocre, ainsi que les yeux; l'ouverture de la gueule est étroite; parfois ce poisson vit dans les étangs marins et dans le Nil; il a de la ressemblance avec la dorade. Les anciens estimaient beaucoup la chair de celui qu'on prenait dans le Nil; elle est meilleure bouillie que rôtie; on la salait autrefois. Propriétés de la dorade.

CORRENA. Ce champignon du genre agaric, croît dans la Toscane, au pied des peupliers. Il est blanc en dessus, brun en dessous, et très-recherché, quoique ne valant pas mieux que les autres champignons.

CORVINA (*Sparus silensis*) Poisson du Chili, qui peut atteindre la taille de cinq à six pieds; sa tête est petite, son corps ovale, assez large, couvert de grandes écailles de cou-

leur de nacre, marquées de blanc, sa queue est fourchue; la chair est blanche, ferme, de fort bon goût, surtout en friture; elle serait, dit-on, meilleure, si on la préparait comme le thon.

COUAQUE. C'est la racine de manioc desséchée, râpée, pressée, rissolée et boucanée, pour lui enlever toute son humidité et pouvoir la conserver long-temps. C'est un aliment sain et inaltérable; dix livres suffisent pour nourrir un homme pendant quinze jours, quelque appétit qu'il ait. Avec la farine de manioc, on fait de la cassave, de la galette, du couaque, du cipipa, etc.; on en prépare aussi différentes boissons appelées vicou, paya, etc. Le manioc est une des racines les plus utiles; avec elle on se passe de riz et de toute autre céréale; les voyageurs qui s'embarquent sur le fleuve des Amazones, n'ont d'autre aliment que le couaque dont ils sont bien nourris.

COUCOU, jadis Cocou (*Cuculus*). Ce mot vient, dit-on, du cri naturel de cet oiseau qui s'appelle lui-même. Il n'a de l'oiseau de proie que la simple apparence, puisqu'il n'en a ni la force ni le courage; il est au contraire faible et timide. Presque tous les oiseaux le haïssent, parce qu'il pond dans leurs nids. Il y a plusieurs espèces de coucous, qui diffèrent par la grandeur, la longueur de la queue et la couleur du plumage. C'est un oiseau de passage répandu dans toute l'Europe; il a la forme de l'épervier.

Selon Pline, la chair des jeunes coucous est excellente et ne peut être comparée à aucune autre; cependant Moïse l'interdit aux Hébreux. Les Italiens en mangent beaucoup; les Allemands, au contraire, en ont horreur, plutôt par superstition que par raison. Le proverbe dit, maigre comme un coucou; il est à la vérité maigre à son arrivée, mais il s'engraisse en automne. C'est surtout sous le cou que se forme la graisse, ce qui rend cette partie excellente à manger. En 1788, Jenner, l'immortel auteur de la vaccine, fit paraître sur l'histoire naturelle de cet oiseau, des observations qui furent insérées dans les transactions philosophiques de la même année. Il confirma ce que les anciens avaient avancé sur la ponte de la femelle du coucou, dans le nid construit par d'autres oiseaux, et fit connaître dans le plus grand détail le singulier artifice, au moyen duquel les jeunes coucous, à peine éclos dans le nid où ils ont été couvés, parviennent à expulser les œufs des autres petits oiseaux. On ignorait, avant Jenner, que l'expulsion des petits de leur lit maternel était le fait du petit coucou.

COUCOU DE MER ou **GRONDIN** (*Trigla cuculus*, L.). Poisson de la longueur de douze à quinze pouces, de couleur rouge. Il vit dans l'Océan comme dans la Méditerranée; il est fort commun sur les marchés de Paris quoiqu'il n'y soit pas très-

recherché. Cependant sa chair est blanche, ferme, feuilletée et de facile digestion.

COUGUAR (*Cuguacu ara*, Préf.). Nom brésilien, que l'on prononce *cougoucare*. Animal assez commun à la Guyane, au Brésil et aux pays des Amazones; sa tête est petite, sa queue longue, son poil court, d'un rouge vif, marqué de bandes longues comme le tigre. Il court très-vite, grimpe sur les arbres, n'attaque presque jamais les hommes, à moins qu'il ne les trouve endormis; il suffit d'allumer du feu pour le mettre en fuite. On dit sa chair fort bonne. Pison assure qu'elle vaut celle du veau; d'autres la comparent à celle du mouton, mais M. Desmarchais assure que ce qu'il y a de mieux, c'est la peau dont on fait des housses; il ajoute que cette chair est ordinairement maigre et d'un fumet peu agréable.

COURBARIL (*Hymœnea courbaril*, L.). Arbre résineux de l'Amérique méridionale. Son bois est dur, solide et presque rougeâtre, revêtu d'une écorce noirâtre, épaisse, raboteuse et ridée. Ses branches sont rameuses, garnies de feuilles nombreuses, luisantes, d'un beau vert, à côtés inégaux, ovales, aiguës, parsemées de petits points transparens et longues d'environ trois pouces. De son tronc et de ses branchages découle une résine jaunâtre, très-abondante, difficile à fondre, d'une odeur très-agréable et brûlant comme le camphre. Les gousses contiennent une pulpe farineuse, d'une odeur aromatique et d'une saveur qui approche de celle du pain d'épice; les habitans en mangent avec plaisir. Les Indiens usent de la résine de courbaril comme masticatoire.

COURCOUÇON. Les Maures ne font point usage de pain, leur blé ne donne qu'une farine qui n'en ferait que de très-mauvais. Ils écrasent le blé en grumeaux au moyen de deux petites meules portatives, d'où résulte une espèce de grosse semoule, qu'ils nomment courcouçon. Quand ils veulent le préparer, ils mettent cette semoule dans un vase de terre percé de petits trous et le placent en forme de couvercle sur la marmite où cuit la viande; les vapeurs pénètrent dans le blé et le gonflent. Cette nourriture leur tient lieu de pain, ils la préparent au bouillon ou au lait, avec du beurre ou du miel.

COURGE (*Cucurbita*). Les Grecs ont appelé ce fruit *colocyntha*. Il est originaire d'Afrique; il est rond, charnu et très-gros. Son écorce est assez dure, mince, lisse, vert foncé et tachetée. La pulpe est douce; on la mange comme le potiron, auquel elle est inférieure; elle rafraîchit, mais elle pèse sur l'estomac et s'y corrompt facilement. Les anciens lui ont donné le nom d'eau coagulée; elle ne nourrit pas, mais elle calme la soif. Elle convient aux estomacs chauds, aux jeunes gens, aux bilieux. En été et dans les climats chauds, on mêle les courges

aux plantes aromatiques pour leur donner de la saveur et les rendre moins pesantes. On les confit aussi au sucre. On peut extraire de ses semences une huile qui brûle bien ; extraite à froid, elle est douce et peut servir pour la friture. Il y a plusieurs espèces de courges : la calebasse, les gourdes, les potirons, les pépons, les citrouilles, les giraumons, les pastissons, les artichauts de Jérusalem ou arbouste d'Astracan, les fausses coloquintes, la pastèque ou melon d'eau. (*Voir* ces articles.)

COURLIS (*Scolopax arquata*, L.) Oiseau de la grosseur d'un chapon, dont le bec est long, un peu grêle, presque rond et fléchi en arc. Il vit dans les marais, les prairies, sur les bords de la mer, des fleuves et des rivières. Sa chair n'est pas très-recherchée, parce qu'elle a toujours un goût de marais ; mais si l'oiseau est jeune et bien nourri, c'est un aliment de bon goût et de facile digestion. Il y a aussi des courlis rouges, qui vont toujours en troupes. Ils sont répandus dans l'ancien et nouveau continent, et préfèrent le midi au nord. Ils sont susceptibles d'attachement.

COUROUPITA DE LA GUIANE (*Couroupita Guianensis*, Aubl.) Grand arbre de la Guiane, dont le tronc s'élève fort haut ; les rameaux sont chargés de feuilles alternes très-lisses, ovales, lancéolées, aiguës et d'un pied de longueur sur quatre pouces de large ; les fleurs sont grandes, d'une odeur suave et d'une belle couleur de rose. Le fruit est une capsule ligneuse, sphérique, assez grande, brune, raboteuse en dehors, munie à sa partie supérieure d'un rebord circulaire contenant une pulpe fibreuse et un noyau en forme de seconde capsule globuleuse, mince, cassante, ayant dans chaque loge plusieurs semences comprimées, arrondies, nichées dans une pulpe succulente, de saveur acide, point désagréable et rafraîchissante.

COUSSE-COUCHE ou **COUCHE-COUCHE**. Racine potagère des Antilles, de la grosseur et à peu de chose près de la forme d'un gros navet ; l'écorce est d'un brun grisâtre, rude au toucher et garnie de fibres. La chair a la consistance de celle d'une châtaigne bouillie ; sa couleur est blanche, parfois violet foncé. On fait cuire cette racine dans l'eau avec un peu de sel, et on la mange avec des viandes ou du poisson : c'est un aliment fort estimé dans le pays ; il est cependant venteux.

CRABE (*Astacus*). Espèce de crustacé amphibie, oblong ou large et évasé, selon l'espèce. Il y a celui de mer, celui d'eau douce et celui de terre. En général, la queue est recourbée sur le ventre, la tête n'est pas séparée du corps, ils ont six jambes, et ont beaucoup d'analogie avec le cancre. Leur corps a une croûte dure, souvent noirâtre ou plombée ;

leur chair est de difficile digestion ; leurs œufs sont meilleurs, ainsi que le taumalin qui se trouve sous l'écaille du dos, et dont on fait une sauce. Il y a de très-gros crabes dans les îles des Cancres en Amérique ; ils pincent d'une manière terrible. Ceux de terre ou de montagne sont petits ; on les appelle en Amérique *tourlouroux*. Leur chair est assez délicate ; mais s'ils ont mangé du mancenillier ou des feuilles de sensitive, ils empoisonnent. Les crabes blancs se trouvent dans les marécages ou sur les bords de la mer ; ils sont jaunes, plus gros que les violets. Les Caraïbes ne vivent presque que de crabes. Les Nègres s'en nourrissent. On pourrait aussi appeler ces crustacés le père nourricier de plusieurs colonies françaises, où ils multiplient à l'infini. Dans l'Inde, on ne prend que les mâles. On les distingue par le plastron en forme de cœur. Ce crustacé peut vivre quelques jours sans manger.

Crabe de terre. Les îles Bahama, ainsi que la plupart des terres qui sont entre les tropiques ont une grande quantité de ces animaux. Dans quelques endroits la terre en est presque entièrement couverte ; ils attaquent les personnes qui ne sont pas armées, au moins d'un bâton. Ils font des trous comme les lapins ; tous les ans au printemps ils descendent des collines pour aller jeter leurs œufs près de la mer ; ils passent par dessus tout ce qu'ils rencontrent. Il y en a de différentes grandeurs ; les plus grands ont environ six pouces de largeur ; ils marchent de côté comme les cancres de mer, auxquels ils ressemblent. Quelques-uns de ces crabes sont vénéneux, les noirs surtout ; plusieurs personnes sont mortes pour en avoir mangé. Ceux dont la couleur est claire sont regardés comme les meilleurs ; lorsqu'ils sont bien pleins, ils ont alors un bon goût. On en mange sans courir de dangers dans quelques-unes des îles Antilles, et ce n'est pas un petit secours pour les nègres, qui, sans cela, feraient fort mauvaise chère. Ces crabes se nourrissent de plantes.

CRAMBÉ MARITIME ou CHOU DE MER (*Crambe maritima*, Linn.) La tige de cette plante est haute de deux pieds, garnie de feuilles charnues, les fleurs sont blanches et disposées en grappes. C'est aux bains de Bath qu'en 1798 on servit pour la première fois des turions de ce chou. On en vend à présent sur les marchés de Londres, on les fait étioler dans nos départemens maritimes pour les rendre plus tendres, on les prive pour cela de la lumière au moyen de vases cylindriques ouverts au sommet, et on ne les coupe que quand ils sont bien charnus. On les mange comme les asperges. Leurs propriétés alimentaires tiennent de l'asperge et du brocolis.

CRASSANE ou CRASANE. Espèce de poire ressemblant assez au beurré, quoique de forme applatie. On l'appelle aussi

bergamotte crassane. Propriétés des autres bonnes poires.

CRÈME DE LAIT (*Cremor lactis*). Substance qui se forme à la surface du lait, et étant plus légère que la dissolution à laquelle elle est tenue en suspension, elle gagne peu à peu la surface, où elle se réunit d'une manière d'autant plus complète, que le vase dans lequel se trouve le lait est moins élevé, elle a alors beaucoup moins de chemin à parcourir. Ses parties constituantes sont du beurre et de la matière caséeuse mêlés à un peu de lait (Berzélius). On ne prend guère la crême seule comme aliment. La grande quantité de beurre qu'elle contient pèse sur l'estomac, donne lieu à des nausées et même à des vomissemens. Elle est le correctif de l'infusion de café. A Roquefort, on prépare outre les fromages, une matière exquise connue sous le nom de crême de Roquefort; elle est faite avec le lait une fois caillé et avant d'être broyé. Cet aliment délicieux ne souffre pas le transport; il s'altère très-facilement et se dénature par une fermentation très-prompte.

CRÉNILABRE MERLE (*Labrus merula*, L.). Poisson de la Méditerranée, dont la couleur noire l'a fait appeler par Columelle et Linné *merle*. A Nice on lui donne le nom de *turdo sargo*. Les anciens, au rapport de Pline, faisaient grand cas de sa chair. Galien et Athénée en parlent aussi avec avantage.

CRESSON DE FONTAINE (*Sisymbrium nasturtium*, L.). Plante indigène, de la famille de Crucifères, croissant dans les lieux humides, près des ruisseaux et des fontaines. Ses feuilles sont presque rondes, odorantes, d'une saveur agréable et piquante; elles contiennent beaucoup de suc; on les mange en salade, mêlées à la laitue, à la chicorée, on les met aussi sous les volailles et sous quelques autres viandes rôties, dont elles sont un assaisonnement sain: le vulgaire l'appelle la santé du corps. Le cresson est anti-scorbutique et dépuratif, il convient aux personnes dont l'estomac supporte les crudités.

Cresson alénois (*Lepidum sativum*, L.). On a aussi appelé ce cresson *nasitor*, parce qu'il fait éternuer. C'est celui des jardins dont l'odeur est fort aromatique et la saveur plus âcre. Les feuilles sont oblongues, minces, on les emploie dans les assaisonnemens. Propriétés du cresson de fontaine.

Cresson de l'Inde (*Sisymbrium indicum*, L.) Des graines de cette plante furent envoyées de l'île de France. M. Bosc pensa que les feuilles pouvaient servir de salade d'hiver; on en fut convaincu après les avoir mises à cet usage. Ce cresson ne craint pas les plus grands froids et n'a pas besoin d'eau pour végéter dans les plus fortes chaleurs; on donne aussi le nom de cresson d'*Inde à la capucine*.

CREVETTE DE MER (*Crangon vulgaris.*). Espèce de petit crustacé dont le corps est allongé, la queue est au moins aussi longue que le tronc. Les deux premières pattes sont terminées en pinces. Ce n'est que quand la crevette est cuite on qu'elle a trempée dans l'alcool que sa chair devient rouge. On en apporte beaucoup à Paris; ce crustacé est très-commun sur les côtes de la Manche, surtout en Normandie et en Picardie. Propriétés des écrevisses.

CROCODILE VULGAIRE D'ÉGYPTE (*Lacerta crocodilus*, L.). Reptile du genre saurien, qui habite les grands fleuves. Ce mot est fort ancien. L'animal vit dans le Nil vers la partie supérieure de l'Egypte; un crocodile du Nil est d'après les voyageurs le plus grand des animaux de ce genre, on en a vu de plus de trente pieds de longueur; il répand une odeur forte de musc; ce qui n'empêche pas d'en manger la chair, comme le pratiquaient les anciens habitans d'Elephantine. Si l'on en croit Hérodote, les Apollonopolites étaient obligés d'en manger d'après une de leurs lois, parce que la fille du roi Psammaticus avait été, dit-on, dévorée par un crocodile. Les œufs de ce reptile sont un aliment délicieux pour plusieurs nations de l'Afrique. En Egypte et dans l'Inde ils servent à l'alimentation. Les Malais regardent ce reptile comme sacré, ils sont persuadés qu'ils mourraient s'ils en tuaient un, ils croient justifier leur culte pour ce saurien en disant *bouya makan oran*, *oram tramakan bouya*, c'est-à-dire: les crocodiles avalent les hommes, mais ceux-ci ne peuvent avaler les crocodiles. La terreur que cet animal inspire a donné lieu aux plus horribles superstitions. C'est ainsi qu'autrefois les rois de *Simáò* livraient chaque année une jeune fille aux crocodiles. Usage barbare qui fut détruit par la compagnie Hollandaise.

Chez les Malais, le titre de fils de crocodile, héréditaire dans une famille, est une grande distinction. En Egypte autrefois pays de la sagesse, on voyait des gens assez fous pour se vanter d'avoir eu un de leurs enfans dévoré par un crocodile. On en tirait aussi des présages. Si l'animal mangeait ce qu'on lui présentait, cette bonté s'interprétait favorablement, son refus était de mauvais augure. Les Malais assurent qu'il y a des crocodiles de plus de trente-six pieds de longueur, qui attaquent les hommes, les chevaux, les sangliers, les buffles, et n'épargnent pas même leur espèce. Quelques-uns de ces reptiles ont la peau recouverte de coquillages, et par fois de plantes marines, qui croissent sur leur dos, au point qu'ils sont cachés en quelque sorte sous la verdure. La présence des crocodiles rend inhabitables dans le nord de la baie les rivages où se trouvent les marais de *toupi*, *benon*, *ponin*, etc. La chair de cet animal, à dit-on, la saveur de celle du veau,

plus une odeur fort musquée. Sa graisse est verte comme celle des tortues.

CRUSTACÉ. Du temps d'Hippocrate, d'Aristote et d'Arétée on donna le nom de *molli crustá obtecti* aux animaux marins dépourvus de sang et recouverts d'écailles, moins épaisses et moins dures que celles des huîtres, des tortues, etc., et divisées par des jointures différentes. Les Romains les nommèrent *crustata*, *crustacea*, dont nous avons fait *crustacé*. On les emploie à la nourriture de l'homme, qui préfère les grosses espèces. Leur chair nourrit, mais pèse sur l'estomac, il faut en consulter les forces avant d'en faire usage. Les Grecs surtout en mangent beaucoup pendant le carême, la chaleur les altère promptement.

D'après les expériences de M. Lassaigne, sur le principe colorant des crustacés, il pense qu'il est tout formé et qu'on peut par l'alcool l'en extraire à froid, que cette couleur n'est point formée par l'action de la chaleur, mais qu'elle se développe dans le test de l'animal, par l'impulsion de ce fluide.

CUBÈBE (*Piper cubeba*, L.). La plante croît à Java et à l'île de France, et produit des baies sphériques, qui desséchées ressemblent au poivre, avec un pédicule long et mince. Leur écorce est d'un gris brun et ridée; leur saveur est âcre, aromatique, vive, mais moins que le poivre. Ces baies sont excitantes, elles donnent une bonne odeur à l'haleine et provoquent aux plaisirs de l'amour. Il y a deux sortes de cubèbes dans le commerce; l'une est mûre, l'autre cueillie avant sa maturité; les meilleures sont celles qui sont grosses pesantes et récentes, on les tire de *Java*. Les Indiens, au rapport de Garzias, en font un grand usage macérées dans le vin, pour les rendre aphrodisiaques, ils les emploient aussi pour assaisonner leurs alimens.

Les confiseurs recouvrent de sucre ces baies, mais ils ne font que masquer leur propriété très-échauffante et irritante.

CUCHIRI. Arbre aromatique, fort abondant sur la rivière des Amazones. Le fruit est à peu près de la grosseur d'une olive; on le râpe comme la noix muscade et il sert aux mêmes usages. L'écorce de cet arbre a la saveur et l'odeur du clou de girofle; les Français de Caïenne l'appellent bois de crabe.

CUCI. Fruit d'une espèce de palmier qui croît en Ethiopie et aux Indes orientales; il est rond, oblong, gros et de la couleur d'une petite orange, renfermant un gros noyeau dur, quadrangulaire, et revêtu d'une coque de couleur roussâtre. Ce fruit est fort estimé comme rafraîchissant, cordial et restaurant.

CUILLER DES ARBRES. Espèce d'agaric dont le chapeau a la forme d'une cuiller. On le trouve sur le chêne et sur le mar-

ronier d'Inde. Paulet l'a rapproché de l'agaric coquille de chêne. Ce champignon a été donné à des animaux sans leur nuire, mais il est prudent de s'en abstenir.

CUMIN (*Cuminum cyminum*, L.). Plante qui croît en Egypte, dans le Levant, et qu'on cultive dans quelques parties méridionales, notamment à Malte, sous le nom d'anis âcre. Elle est annuelle, haute d'un pied; la racine est petite, blanche et fibrée; elle périt quand la semence est mûre; les feuilles sont alternes; les fleurs blanches et purpurines; il leur succède des graines oblongues, d'un gris brun, cannelées comme celles du fenouil. Leur saveur est un peu amère, aromatique, âcre, désagréable et d'une odeur forte. De toutes les plantes dont on se sert pour assaisonner les alimens, dit Pline, il n'en est point d'aussi propre à réveiller l'appétit que le cumin. Le meilleur était celui de la Carpétanie dans la partie de l'Espagne où est actuellement Tolède, qui en était alors la capitale. Les Turcs s'en servent aussi comme condiment; les Allemands en mêlent avec du gros sel dans la pâte du pain, pour s'exciter à boire. On l'emploie aussi contre les vents et dans quelques pays, pour attirer les pigeons dans les colombiers. Il y a plusieurs espèces de cumin, le bâtard, le cornu, celui des prés et le noir. Le cumin indien est une espèce de myrte. Les propriétés de cette plante approchent de celles de l'anis.

CUMIN SAUVAGE (*Lagœcia cuminoïdes*). Plante annuelle, venant naturellement dans l'île de Crète, de Lemnos et dans la plupart des îles de l'Archipel, ainsi qu'aux environs d'Aix et dans les Vosges. Sa semence a une odeur forte; les habitans des Vosges la mêlent à leurs fromages pour les rendre plus digestifs.

CUP OU NÉGUS. LIMONADE DES ANGLAIS. On la fait ainsi : vin de Xérès ou de Madère deux livres, cidre quatre livres, poiré deux livres, citrons pilés, coupés par tranches n° 2, muscade rapée demi-once, sucre en poudre quantité suffisante. On trempe dans cette boisson de la croûte de pain bien chaude ou du biscuit. Cette boisson est analogue aux sorbets des Orientaux (J.-J. Virey).

CUPANI D'AMÉRIQUE (*Cupania americana*, L.). Vulgairement, châtaignier d'Amérique. Arbre de Saint-Domingue, dont le tronc est court, droit, très-rameux, cylindrique et formant une cime fort ample; les feuilles sont grandes, alternes, oblongues, luisantes, d'un vert foncé en dessus, veloutées en dessous et dentées à leur contour; les fleurs sont petites, blanchâtres et disposées en grappes. Les amandes ont une saveur de châtaigne ou de gland doux, fort agréable; on les mange avec plaisir dans le pays.

CURAMA. Poisson des eaux douces du Brésil ; sa forme est celle de la truite, la saveur excellente, et les propriétés celles de la truite.

CURCUMA (*Curcuma longa*). Plante des Indes orientales dont la racine est tubéreuse, de la grosseur du doigt, noueuse, pâle en dehors, jaune en dedans, pesante, de saveur huileuse, âcre et amère, d'odeur de safran et de gingembre. Cette plante est tellement répandue dans tout l'Orient, qu'il y a peu de jardins où on ne la cultive. Les Indiens l'emploient pour assaisonner certains alimens. Les graines sont stimulantes, toniques et antiscorbutiques. Dans certains pays on les fait servir pour teindre en jaune. Il y a une autre espèce de curcuma rond que les Portugais appellent *raiz de safrao ;* son odeur est plus faible ainsi que ses propriétés.

CURVI. Poisson qui se trouve dans les rivières des Indes. Il est long d'un pied ; sur sa lèvre supérieure sont deux espèces de cornes flexibles de huit pouces de longueur, de couleur dorée. A l'extrémité de la lèvre inférieure il y a quatre autres cornes ; la tête du curvi est aplatie vers son extrémité. Les Indiens préfèrent cette chair à celle de tout autre poisson, à cause de sa bonté. Le curvi est sans écailles.

CYCAS (*Cycas revoluta*). Espèce de palmier fort estimé des Japonais, à cause de son fruit et du sagou qu'on en retire. Il est défendu de le transporter hors du Japon, sous peine de la vie. Cependant on le cultive à Paris au Jardin-des-Plantes.

CYGNE (*Anas cygnus*, *Olor* chez les Latins). Gros oiseau aquatique tout blanc quoiqu'il y en ait de noirs, son col est fort long ; cet oiseau est du même genre que l'oie ; il est le plus beau des oiseaux aquatiques ; son plumage est cendré avec quelques nuances de jaune la première année ; il devient ensuite tout blanc, et sa blancheur passe en proverbe : *Blanc comme un cygne*. S'il marche mal, il nage avec une grâce infinie ; il ne pond qu'une fois l'an au printemps. Les grâces de la figure, dit Buffon, la beauté de la forme répondent dans le cygne à la douceur de son naturel. Il plaît à tous les yeux, décore, embellit tous les lieux qu'il fréquente, on l'aime, on l'applaudit, on l'admire ; coupe de corps élégante, formes arrondies, gracieux contours, mouvemens flexibles et ressentis ; attitudes tantôt animées, tantôt laissées dans un mol abandon... La Seine était autrefois couverte de cygnes ; on dit que c'est parce qu'ils en détruisaient le poisson, qu'on les en ôta. L'île Maquerelle, depuis appelée l'île aux Cygnes, en nourrissait autrefois un grand nombre. On en élève beaucoup en Allemagne. Dans le voyage des découvertes aux terres australes exécuté par les ordres de l'immortel *empereur Napoléon* et rédigé

par Peron, il est dit que c'est aux îles *Harisson* que pour la première fois on apperçut des cygnes noirs; ils nageaient majestueusement. On en tua plusieurs; leur plumage était entièrement noir, excepté les pennes qui étaient blanches, le bec rouge et les pattes noires. On observa que peu d'instans après avoir été tués, le bec perdait sa belle couleur rouge et devenait noir. C'est moins comme un bon aliment que comme un mets de parade que cet oiseau était servi dans les festins, chez les anciens; les Romains, pour rendre sa chair tendre, l'engraissaient après lui avoir crevé les yeux, ou en le mettant dans l'obscurité; cette chair est noire, dure et de difficile digestion; mais si l'oiseau est jeune, elle est tendre, de bon goût et fort saine.

Les cygnes de la Louisiane sont plus gros que ceux de nos pays; on dit leur chair excellente.

Cet oiseau a été fameux de tout temps. Il etait le symbole des bons poètes, comme la cigale l'était des mauvais. Le chant musical du cygne est aussi fabuleux que tant d'autres choses que la Grèce menteuse a débitées. On a appelé Virgile le cygne de Mantoue; les anciens avaient fait de cet oiseau un chantre merveilleux; peut-être l'avait-on appelé ainsi, parce qu'en parlant du dernier essor et du dernier élan d'un beau génie prêt à s'éteindre, on rappelle avec sentiment cette expression : c'est *le chant du cygne*.

CYNOSURE KORAKAN. Plante de la famille des graminées, dont il y a plusieurs espèces; celle-ci est la seule qui mérite d'être connue, à cause de son utilité dans l'alimentation. Elle est indigène des Indes orientales; sa racine est annuelle; ses tiges ressemblent un peu à celles du *panis vert;* on la connaît en Bohème, en Allemagne, etc., sous le nom de *manne*; elle s'élève à la hauteur d'un pied et demi; forme une touffe arrondie, avec un vide dans le milieu, assez ressemblant à un nid d'oiseau; ses tiges sont lisses, comprimées et divisées dans leur longueur par quatre ou cinq nœuds; les feuilles sont opposées, longues, lisses et parsemées, ayant sur leur plan supérieur des poils longs, très-fins; au sommet de chaque tige sortent d'un seul point des épillets droits, de la longueur d'environ deux doigts. A leur maturité il se gonflent, se recourbent et ressemblent assez à une très-petite queue de chien. On croit que c'est à cause de cette ressemblance que la plante a reçu le nom grec de *cynosure*.

C'est au commencement d'octobre que les épis commencent à jaunir; on les coupe alors et on les porte sur l'aire; lorsqu'ils sont suffisamment secs on les bat et on serre le grain. Les peuples de plusieurs régions de l'Inde orientale, et notamment ceux de Ceylan et du Malabar, au rapport de Rhéad et de

Rumphe, cultivent le cynosure à côté du riz et font entrer ce grain dans l'alimentation, soit en potages, qu'on prépare avec sa farine ; ce qui leur est d'un grand secours quand le riz vient à manquer. Le docteur Arduino, italien, l'a employé comme aliment préparé de diverses façons ; il en a fait d'excellens potages au gras, nourrissant bien, de facile digestion et très-certainement, ajoute-t-il, préférables à celui fait avec le panis ; il l'a fait aussi cuire dans le lait, et l'a trouvé plus délicat encore et plus savoureux. Enfin il mêla la farine de cynosure par égale quantité avec celle de froment, et en fit un pain qu'il trouva léger et de bonne qualité. Il obtint un résultat tout aussi satisfaisant en mêlant dans la même proportion la farine de cynosure avec celle de maïs. Cette espèce de grain peut être employée non seulement aux mêmes usages que le panis, le millet, le sarrasin et le sorgho ; mais il peut encore fournir aux habitans des campagnes, surtout dans le temps de disette, une nourriture capable de remplacer le froment.

D.

DAHLIES. Plantes introduites assez récemment en Europe par les Espagnols, qui les apportèrent du Mexique. Elles furent dédiées à André Dahly, savant suédois. Les fleurs sont plus grandes que celles de la reine marguerite, et portées sur de longs pédoncules à l'extrémité des tiges et des rameaux; elles sont fort belles, leur couleur varie. Ces plantes ont des tubercules épais, allongés, disposés en faisceaux qui pèsent jusqu'à trois livres. Elles ont passé, depuis 1808, de la serre en pleine terre, et appartiennent à la famille des topinambours. Leur propriété alimentaire réside dans les racines; dans l'état de crudité, elles ont une saveur aromatique prononcée et agréable, un goût approchant de celui du topinambour ; la saveur est celle des culs d'artichauts, des semences des pins alviez (*pinus cembra*) et des pignons doux. Mâchées plus attentivement, on y remarque quelque chose de l'arôme du coing et une légère odeur camphrée. Mises sous les cendres, elles y cuisent comme les topinambours, l'écorce s'en détache facilement; la pulpe perd alors son arôme et acquiert une légère saveur un peu sucrée, qui en fait un aliment passable. On les cuit comme les pommes de terre ; elles ne perdent rien de leur volume ; accommodées en sauce blanche, leur saveur a de l'analogie avec celle de l'asperge.

Les résultats du travail de M. Payen, relativement à la recherche du principe nutritif de ces tubercules, sont qu'ils con-

tiennent des malates et des citrates de chaux et d'ammoniaque, du phosphate de chaux, de l'albumine azotée, une huile essentielle susceptible de se convertir par le temps en une matière résineuse colorée en brun-rouge, une substance aromatique amère, une matière azotée, semblable à l'osmazome.

Il y a plusieurs variétés de *dahlies*, qui paraissent rentrer dans les deux espèces suivantes : la dahlie superflue et la frustanée. Considérées comme plantes alimentaires, elles sont précieuses.

DAIDSU. Espèce de fève du Japon et qui approche de la grosseur du pois de Turquie. C'est après le riz l'aliment le plus ordinaire de ces peuples. Ils les réduisent en farine et en font une espèce de bouillie avec laquelle ils apprêtent leurs viandes, comme l'on fait avec le beurre, l'huile ou la graisse ; ils en font aussi leur *sœja*, espèce d'embamma, qu'ils mangent pour exciter l'appétit.

DAIM (*Cervus dama*, L.). Nom tiré du grec *daïma*, *crainte*, c'est une bête fauve qui tient le milieu entre le cerf et le chevreuil, il est assez rare en France. Il y en a cependant aux environs de Paris ; on n'en trouve ni en Russie, ni dans tout le nord. Le daim est moins sauvage, plus délicat, plus domestique que le cerf ; il y en a plusieurs variétés ; ceux d'Espagne sont presque aussi grands que les cerfs ; leur tête mue, leur bois tombe plus tard que celui du cerf ; quoique l'animal lui ressemble, il ne va point avec lui, bien plus, ils se fuient. La chair du daim contient beaucoup d'osmazome ; elle est préférable à celle des autres animaux sauvages. Les parties qu'on estime le plus sont les reins et les pieds de derrière, ils sont les plus charnus ; cette chair a cependant besoin d'être faisandée. Redi assure que la cervelle est un morceau fort délicat, qu'il en a mangé avec du lard ; il la met au dessus de celle du cochon et du veau. Selon Pisanelli, la chair de daim ne convient point en été aux jeunes gens, aux bilieux, parce qu'elle échauffe beaucoup, mais bien aux phlegmatiques. Les chiens préfèrent cette chair à celle de tous les autres gibiers.

Il existe un daim blanc, mais plus petit que celui dont je parle, il n'est pas à l'état sauvage, il naît tout blanc, sans livrée et son bois ne change pas.

DAINE (*Sciæna cappa*, L.). Poisson de la mer Méditerranée. Sa tête est entièrement recouverte d'écailles ; les latérales sont disposées sur deux rangées parallèles. C'est, selon Linné, ce qui forme le principal caractère de la daine ; sa chair sert peu à l'alimentation, cependant on ne la dit pas mauvaise.

DANTE. Les Africains donnent à cet animal, qui ressemble à un petit bœuf, le nom de *lampt*. Ses oreilles sont semblables

à celles de la chèvre. Il porte une corne noire sur le milieu de la tête, laquelle se contourne en forme d'anneau. La couleur de l'animal est bleuâtre; il est très vite à la course. On en trouve beaucoup dans les déserts de la Lybie et de la Numidie. Sa chair est excellente, son goût ressemble à celui de la viande de bon bœuf, elle est même délicate. Les Maures la conservent par le moyen de la salaison.

DARD ou **VANDOISE** (*Piscis jaculus*, *cyprinus luciscus*, L.). Petit poisson de rivière qui nage fort vîte; il s'élance comme une flèche, ce qui lui a fait donner ce nom. Il est du genre des cyprins. Il a neuf pouces de long et deux pouces de large; son museau est pointu; son corps, couvert d'écailles et tacheté; sa couleur est entre le brun, le vert et le jaune; il devient fort gras; sa chair, quoique molle, est bonne, assez agréable au goût, surtout quand le poisson est frais et qu'il a été pris dans une eau courante. Cette chair est tellement saine, qu'on dit proverbialement, *sain comme dard*. Dans le Languedoc, on donne à ce poisson le nom de *sophie* et à Lyon *saiffe*.

DATTIER COMMUN (*Phœnix dactylifera*, L.). Arbre majestueux qui s'élève à plus de soixante pieds, le tronc est droit, simple, cylindrique, écailleux à son sommet; les feuilles ont douze à treize pieds de longueur; elles sont étroites et en forme de lame d'épée. Le régime est composé de beaucoup de rameaux, simples, serrés, chargés de petites fleurs, les unes mâles, les autres femelles. Les pannicules du datier femelle portent beaucoup de fruits, disposés en grappes touffues, pendantes, très longues, ayant la forme d'une olive, quoique beaucoup plus gros, de couleur roussâtre, revêtus d'une pellicule lisse et mince, contenant une pulpe grasse; de saveur douce et agréable; au milieu est un noyau très-dur. Les dattes varient de forme, de grosseur et de saveur; il y en a de vingt à vingt-cinq variétés. Par la culture on est parvenu à avoir des dattes très-grosses, succulentes, dont le noyau avorte et procure une pulpe plus épaisse et moins sèche. Les meilleurs dattes sont celles qui ont la chair ferme et qui sont jaunes. Dans leur fraîcheur, ces fruits ont une saveur et un parfum délicieux, ils sont sucrés, nourrissent bien, et sont fort sains, pourvu qu'on n'en fasse pas excès. Lorsqu'on recueille les grappes, on en distingue trois sortes, selon le degré de maturité. On les expose au soleil, et après les avoir percées on les enfile et on les suspend pour les faire sécher. Ainsi préparées elles peuvent se conserver long-temps. On fait avec ce fruit un sirop agréable, dont on se sert dans certains cantons, en place de beurre pour la préparation du riz; on s'en sert aussi pour les pâtisseries et des gâteaux; le résidu de ces dattes sert à la nourriture des pauvres; les riches conservent

pendant toute l'année des dattes dans ce sirop. Avec ces fruits les anciens faisaient par le moyen de la fermentation une espèce de vin qu'on fait encore en Anatolie. Par la distillation on en retire un alcool qu'on aromatise et dont on fait usage en Arabie. On retire aussi de ce fruit une farine incorruptible en la garantissant de l'humidité. Les dattes fraîches sont pour les Asiatiques et les Africains un aliment très-sain et susceptible de différentes préparations. Lorsqu'elles sont sèches et que l'on en mange outre mesure elles pèsent sur l'estomac et occasionnent des indigestions et des maladies de la peau. D'après Chardin, ces fruits ne sont nulle part aussi excellens qu'en Perse. Ils sont d'une grande beauté à Mascato. Les dattes contiennent beaucoup de mucillage, une matière grasse, de la gomme, de l'albumine, du sucre incristallisable et cristallisable, du parenchyme.

Ce fruit doit être mangé bien mûr, car au rapport de Pline, plusieurs soldats d'Alexandre moururent pour en avoir trop mangé de vertes. Toute la partie de Zaera, voisine de l'Atlas, ne produit que peu de blé; le dattier en tient lieu, et ses fruits sont presque la seule nourriture des habitans. Le bois passe pour être incorruptible. Les Arabes mangent la substance blanche qui est dans le centre de l'arbre. Ils la nomment moëlle du dattier; ils mangent aussi les feuilles encore tendres. Cet arbre donne une liqueur blanche; les fleurs mâles servent aussi à la nourriture, elles passent pour être aphrodisiaques. Les chamaux et les moutons mangent les noyaux après qu'on les a broyés et fait macérer dans l'eau.

DAUPHIN (*Delphinus delphis*, L.). Ce poisson est mis au rang des baleines, quoique son ennemi; il est le plus vif et le plus intelligent de tous les cétacés; il nage si vite qu'on l'a appelé flèche de mer. Il a ordinairement dix pieds de longueur. Sa forme est ronde, oblongue et renflée à sa partie antérieure, se terminant en pointe. Sa peau est dure, lisse, noire sur le dos, blanche sous le ventre. On en voit dans presque toutes les mers. On croit que leur vie va jusqu'à vingt-cinq à trente ans. On le prend facilement avec un morceau de viande au bout de l'hameçon. Quoique le dauphin se nourrisse de toutes sortes de substances animales et végétales, il n'en recherche pas moins avec avidité certains poissons, tels qne la morue, les églefins, etc. Sa chair est noirâtre, très-grasse, désagréable au goût et à l'odorat, très-indigeste, occasionant des nausées; d'autres disent qu'elle n'est que ferme, et que, dans certains pays, on la sert sur la table des grands; qu'elle se corrompt difficilement; qu'on la fait cuire à la broche comme le porc frais, et qu'on l'assaisonne avec le suc d'orange

amère, le sucre et la cannelle. Erasme Francisi dans son jardin de plaisance des Indes, dit qu'on la fait dabord bouillir, pendant quelque temps dans une marinade faite avec de l'huile, du vinaigre, du poivre, du sel, de l'ail, etc., et qu'on la conserve par ce moyen pendant long-temps ; ainsi apprêtée, elle est d'un grand usage pour les vaisseaux qui vont aux Moluques. On la sale aussi, et on rôtit, ajoute-t-il, la chair des jeunes dauphins dont le goût est à peu près le même que celui du cochon de lait.

Le foie et la langue sont, selon le même auteur, un morceau délicat. Cardan dit que les intestins répandent l'odeur de la violette. M. Farine, pharmacien à Perpignan, rapporte qu'on prit aux environs de Mèze (Hérault), un dauphin du poids de quatre-vingt-deux kilogrammes, que sa chair était rouge, très-finement veinée de blanc, ferme, recouverte dans toutes ses parties, et immédiatement sous l'épiderme, d'une couche de graisse blanche, peu consistante, de deux décimètres d'épaissseur, que l'ayant fait cuire, elle était assez tendre, ayant l'odeur de marée ; que quatre-vingt familles en mangèrent, et qu'elles lui trouvèrent la saveur du thon.

DAURADE ou **DORADE** (*Coryphœna hippurus*, L.). Ce beau poisson écailleux, couleur d'or, vit presque dans toutes les mers des pays chauds, non loin du rivage. On en trouve dans l'Océan ainsi que dans la Méditerranée. Il est vif, gourmand et mange même les poissons de son espèce ; il est l'ennemi mortel des poissons volans. Il pèse de dix à douze et même vingt livres ; on en a vu dans la mer de l'Archipel, et notamment auprès de Smyrne, d'environ quatre pieds de long. On en pêche spécialement dans la Mediterranée, près des côtes de la campagne de Rome, de Naples, de Sardaigne, de Barbarie, à Malte. Il abonde aussi dans la partie de la mer Atlantique qui sépare l'amérique de l'Europe. Il y en a même dans les lacs d'eau douce de la Sardaigne. Sergius fut le premier à Rome qui le fit mettre dans le vivier, ce qui lui fit donner le surnom d'*aurata*. Sa chair est blanche, un peu ferme, sèche à la vérité, mais d'un excellent goût, ayant besoin d'être mortifiée, pour en rendre la digestion plus facile. C'est en été et en automne qu'elle est meilleure. Les Romains estimaient surtout les daurades qui avaient été nourries dans le lac Lucrin. Les anciens Grecs la consacrèrent à Vénus, comme étant l'emblême de la beauté féconde. En Provence, on fait grand cas de celles qu'on prend à Martigues ; on la sert sur les meilleures tables. Il en est de même de celles de l'étang près du cap de Cette. La bonté de cette chair dépend surtout des lieux où on a pêché le poisson. Les anciens Romains, si recherchés dans le luxe des tables, préféraient les daurades d'étangs ;

c'est pourquoi ils en faisaient mettre dans les lacs. Celles qui se sont nourries dans la fange et celles qui sont trop grandes ont une saveur détestable, et on les digère avec peine. Bajon et Læfling en ont vu émigrant en grande troupe, refléter une lumière éclatante; c'est un des poissons phosphoriques.

DÉ A COUDRE. Champignon qui croît en touffes, parfois très-nombreuses, au pied des arbres; il est remarquable par son chapeau, qui a la forme d'un dé à coudre; il est de la couleur du buis. Son pédicule est grêle, fistuleux, de la hauteur de deux pouces; son chapeau s'étale beaucoup, il brunit bientôt et se résout ensuite en une liqueur noire, tandis que le pédicule reste blanc. Cet agaric est fort dangereux.

DEMI-ENTONNOIR. Espèce d'agaric d'un blanc cendré ou de couleur paille lavée de chair. La saveur en est rebutante. Ce champignon est un poison; Paulet en a fait l'expérience sur un chien. On le trouve dans le parc de Saint-Maur.

DENTÉ (*Sparus dentex*, L.). Poisson du genre des spares; sa tête est inclinée et couverte d'écailles, excepté entre les yeux; sa gueule est assez grande. On le trouve dans la Méditerranée, ainsi que dans quelques parties de l'Océan, entre les rochers ou parmi les herbes marines. Il est tellement vorace qu'il avale tout ce qu'il trouve. Du temps de Paul Jovius, on en prenait une grande quantité sur les côtes de la Sardaigne, de la campagne de Rome, Venise, la Dalmatie et en Syrie, et on faisait mariner leur chair. Les Illyriens et les Epirotes faisaient avec Ancône et d'autres villes, un grand commerce de cette salaison. Le denté change de couleur avec l'âge; il peut peser jusqu'à quarante livres; on cuit sa chair au court-bouillon avec du safran. A Narbonne, on en fait beaucoup de cas, quoique cette chair soit fort grasse et de difficile digestion; elle est meilleure en hiver, et ne convient qu'aux bons estomacs et à ceux qui exercent leurs forces.

DERBIO (*Glaucus*). Ce poisson porte, en Provence, le nom de biche, à Rome *lechia*. Les Latins l'ont appelé *glaucus*, à cause de sa couleur bleu-blanche. On le trouve dans la haute-mer; son corps est long, son ventre plat. Il y en a plusieurs espèces; sa chair, quoique grasse et par conséquent de difficile digestion, est agréable, délicate, mais ne convient qu'aux bons estomacs; on ne doit pas en manger avec excès.

DIABLES ou DIABLOTINS. Oiseaux qui, selon le P. Labat, commencent à paraître à la Guadeloupe et à Saint-Domingue, vers la fin de septembre et qui émigrent en novembre, pour revenir en mars. Ils habitent les trous des rochers les plus escarpés où ils font leurs nids; c'est là qu'on trouve les petits couverts d'un duvet épais et jaune; ces oiseaux sont très-gras;

on les appelle *cottons;* on en prend considérablement. Leur chair, dit le révérend Père, est un morceau délicieux, mangé au sortir de la broche, et ce père s'y connaissait.

DIABLOTIN. Mot dérivé, sans doute, du tentateur du genre humain. On donne ce nom à des pastilles échauffantes, aphrodisiaques et capables de tenter. Lorsque le diablotin n'est qu'une pâte de chocolat aromatisée avec la vanille, il est restaurant et fort agréable, sa qualité aphrodisiaque est assez légère pour ne pas faire du mal, mais d'autres peuvent produire des maux incalculables, tels furent ceux qu'inventa le duc de Richelieu et qui ont retenu son nom; ils furent à la mode dans la vieillesse de Louis XV. Il paraît que c'est à l'Italie qu'est due l'invention des diablotins dangereux. Catherine de Médicis en fit usage dans la cour de Henri III et de Charles IX. Les Orientaux ont plusieurs compositions aphrodisiaques. Dans l'Asie ce sont plutôt les hommes que les femmes qui se servent de ces moyens d'excitation. Il est cependant des circonstances, dit J. J. Virey, où il ne tiendrait qu'à un diablotin de raccommoder deux époux refroidis; il pourrait peut-être devenir le nœud de la paix des ménages. Parmi les diverses sortes de diablotins, mais qui ne contiennent cependant aucune substance capable de porter de dangereuses atteintes aux organes, voici l'une des plus agréables. Une once de gingembre, quatre gros de safran d'Orient, deux gros de musc, huit grains d'ambre gris, deux gros de Girofle, six gros de mastic en larmes, le tout en poudre très-fine, que l'on mêle à deux livres de sucre blanc en poudre. D'autre part, on fait infuser dans un verre d'eau bouillante, une once de sommités de marum (*teucrium marum*, L.), et on passe cette infusion deux ou trois heures après. Elle sert à détremper les poudres précédentes pour en former une pâte que l'on divise en pastilles.

Je me garderai bien de donner des formules capables de faire du mal; d'ailleurs on fait actuellement peu d'usage de ces sortes de diablotins.

DIÈTE (*Victus ratio*). On entend par ce mot, le régime ou les règles nécessaires pour conserver la vie; aujourd'hui les médecins appellent diète, la privation des alimens en tout ou en partie; ils donnent aussi le nom de diète lactée à l'alimentation ou à la nourriture par le lait. Il ne doit être ici question que des règles nécessaires pour conserver la vie (*Voir* l'article RÉGIME.)

DIGESTION. Avant de s'occuper du mécanisme de la digestion, il faudrait connaître tous les organes qui y concourent. Je me bornerai à les examiner dans l'ordre où ils se suivent: la bouche, le pharynx, l'œsophage, l'estomac, les petits et les

gros intestins, et j'indiquerai leurs fonctions en décrivant les différentes opérations de la digestion.

La digestion fait subir aux substances alimentaires les changemens nécessaires à la réparation des pertes continuelles que le corps éprouve. Cette opération consiste à séparer les parties susceptibles d'être assimilées à notre propre substance de celles qui ne peuvent l'être. Parmi les alimens végétaux qui contribuent à la nourriture, se rangent certaines matières contenant de l'albumine végétale, du gluten, de la fungine et quelques substances analogues à l'extrait de viande, qui existent dans plusieurs végétaux. Elles se trouvent surtout dans les graines céréales, dans les tiges et les feuilles des graminées.

Dans le travail de la digestion, on retrouve plusieurs actes qui ont beaucoup de rapport avec les opérations chimiques: la pulvérisation ou la comminution et l'humectation s'exécutent en même temps dans la bouche. Pendant la mastication la salive coule, se mêle aux substances broyées, les pénètre et les réunit en une masse cohérente, sans laquelle il serait difficile de les avaler.

L'estomac dans lequel la nourriture arrive après avoir été mâchée, est resserré sur lui-même dans l'état de vacuité et couvert d'une épaisse couche de mucus. A mesure qu'il se remplit, le sang afflue vers sa membrane interne, qui acquiert une couleur plus rouge, et sécrète d'autant plus de suc gastrique; de même l'acide libre est d'autant plus abondant, que la quantité de substance avalée est plus considérable. La masse en contact avec les parois de l'estomac se dissout la première. Cette masse porte le nom de *chyme*. A mesure qu'elle se produit, elle est poussée vers l'orifice inférieur de l'estomac ou *pylore*, par le mouvement continuel de la tunique musculaire. Si un corps dur arrive au pylore, cet orifice se ferme jusqu'à ce que le mouvement de l'estomac l'ait ramené dans le fond de cet organe. Les boissons et les alimens dissous dans l'eau ne séjournent ordinairement pas long-temps dans ce viscère et ne tardent pas à passer outre; mais certaines substances ainsi dissoutes y subissent des changemens. Le lait, par exemple, se caille et la matière caséeuse précipitée reste dans l'estomac où elle se dissout comme aliment solide, tandis que la sérosité passe dans le tube digestif. La gélatine du bouillon perd sa proprieté qui est de se prendre en gelée, quand elle est en état de dissolution concentrée. Les huiles et les graisses sortent de l'estomac sans se dissoudre, après s'être fondues et presque toujours en nageant à la surface du chyme. Le séjour des alimens dans l'estomac varie en raison de leur plus ou moins facile solubilité. Les plus diffi-

ciles à dissoudre y restent un ou plusieurs jours et il y a des exemples de substances insolubles qui y sont restées des années entières, non sans causer de fort graves incommodités, tels que le vomissement, l'indigestion, etc.

D'après les expériences de Tiedemann et Gmelin, l'influence nerveuse de la paire vague rend acide le suc gastrique, qui devient alcalescent lorsqu'elle cesse; la douleur et les affections nerveuses produisent précisément le même effet. L'on n'a point encore d'analyse bien détaillée du chyme : les connaissances qu'on en a, dit Berzelius, sont bien peu avancées, et il faudra encore de bien pénibles recherches physiologico-chimiques pour acquérir des notions exactes sur ce sujet.

Après avoir traversé le pylore, le chyme arrive dans le duodénum, le remplit, le distend, efface le pli situé au devant de l'orifice du conduit biliaire, et la bile coule de sa vésicule ainsi que le suc pancréatique, aussi long-temps que dure le passage du chyme. Tiedemann et Gmelin considèrent le mélange de la bile avec le chyme, comme n'étant nullement essentiel à la formation d'un chyme de bonne qualité. Après s'être mêlé avec la bile, le chyme devient jaune, ou jaune-brun et chargé d'écume, due à des gaz, dont partie vient de l'estomac, et partie se dégage pendant le changement que la masse subit dans les intestins.

Le suc pancréatique se mêle avec le chyme en même temps que la bile. Ce liquide contient une très-grande quantité d'albumine, et dès qu'il est en contact avec le chyme, il lui communique la propriété de se coaguler par l'action de la chaleur. Les usages du suc pancréatique ne sont pas encore connus d'une manière certaine. Tiedemann et Gmelin croient qu'il contribue surtout à l'assimilation de ce qui a été dissous, c'est-à-dire à sa conversion en une masse homogène aux autres liquides du corps.

Le suc intestinal sécrété dans l'intestin grêle pendant le temps de la digestion, est acide; il dissout les parties qui ne le sont pas encore, et dans le même temps il agit peu à peu sur la bile, de manière à en faire précipiter une quantité de plus en plus considérable. Enveloppée par le mucus intestinal et mêlée avec les portions insolubles des matières alimentaires, elle forme le commencement de la masse qui doit bientôt être expulsée du corps, c'est-à-dire des excrémens, dont la couleur est due à la bile. Dans le travail de la digestion, celle-ci paraît jouer un rôle essentiel.

La membrane muqueuse a l'apparence du velours; les orifices des vaisseaux absorbans s'ouvrent entre les villosités de cette membrane pour pomper la liqueur. L'absorption que

les vaisseaux absorbans exercent n'est point purement mécanique, ils agissent par une sorte d'affinité qui est encore un problème.

Lorsque la masse contenue dans l'intestin grêle est parvenue à l'extrémité de l'*iléon*, elle devient plus épaisse et plus brune; elle n'exerce presque plus de réaction acide, mais elle exhale une odeur fétide, contient à peine quelques portions d'albumine et se trouve mêlée avec du mucus intestinal. Elle arrive alors dans le *cœcum*, lequel forme un sac fort ample. La masse y séjourne pendant quelque temps et y acquiert les qualités qui caractérisent les excrémens. Après avoir séjourné quelque temps dans le cœcum, cette masse passe peu à peu dans les gros intestins et arrive enfin au dernier, qui est le *rectum*. Dans le trajet, elle devient plus épaisse, plus sèche, plus brune, et prend une odeur excrémentitielle; enfin elle s'accumule dans le rectum, dont le sphincter se contracte, et elle est rejetée.

Pendant le travail de la digestion, et tandis que la masse parcourt toute la longueur du canal intestinal, il se dégage des gaz dont la quantité et la nature dépendent de celle des alimens ainsi que d'une certaine influence du système nerveux; de sorte que parfois il s'en forme beaucoup dans l'estomac, qui s'échappent par les deux orifices du canal digestif. Ces gaz sont quelquefois inodores, parfois ils contiennent, surtout quand ils passent par le rectum, des vapeurs exhalées par la masse des excrémens, laquelle commence à subir une sorte de décomposition dans les gros intestins. Une partie des gaz intestinaux provient de l'air avalé, dont l'oxygène s'est déjà converti dans l'estomac en gaz acide carbonique. L'opération chimique qui s'exécute dans le canal intestinal peut varier beaucoup, suivant les nuances de l'état de santé, et ces changemens constituent une infinité de maladies sur lesquelles la chimie animale ne fournit aucune lumière. Les derniers produits de la digestion sont au nombre de deux. Le liquide absorbé par les vaisseaux lymphatiques du canal intestinal ou le chyle, et les excrémens. Quant à ce qui concerne les excrémens, on connaît la manière dont ils se forment et les substances qu'on y doit trouver; 1° les parties des alimens qui ont été épuisées sans pouvoir se dissoudre; 2° ce qui s'est précipité de la bile; 3° du mucus intestinal; 4° de la bile non décomposée, non absorbée; 5° des sels accumulés et qui également n'ont point été absorbés.

On désigne sous le nom de *chyle* le second produit, dont partie est absorbée dans les intestins par les vaisseaux lymphatiques, et le reste est porté par le canal thoracique dans le torrent de la circulation. Le chyle est le plus souvent trouble. Au moment où il vient d'être pompé, son suc est laiteux.

Il ressemble à la lymphe. On y aperçoit au microscope une foule de globules de graisse qui s'opposent à ce qu'il soit limpide. Au bout de quelques instans il se coagule comme la lymphe. La première bonne analyse du chyle a été faite par Reuss et Emmert.

Berzélius, que j'ai mis à contribution pour plusieurs parties de cet article, a poursuivi la transformation des alimens jusqu'à l'instant où ce qu'ils contiennent d'utile est pris par les lymphatiques, et pénètre alors dans un appareil moins accessible aux recherches de la chimie. Dans toute l'étendue des intestins se trouvent de petites ouvertures appelées vaisseaux *chilifères* ou *lactés* qui sont autant de petites bouches qui absorbent la matière chyleuse et la transmettent à leurs vaisseaux, lesquels sans cesse agités par le mouvement des viscères abdominaux, achèvent de la perfectionner, et par des milliers de routes différentes elle se rend dans un large vaisseau qu'on nomme réservoir de *Péquet*. De là elle arrive à un canal nommé *thoracique*, qui se trouve dans la poitrine, doù elle est portée dans la masse du sang, par le moyen d'une veine appelée *sous-clavière gauche*, située au dessous du bras gauche. La partie du chyle qui ne peut être asssimilée à nos humeurs, reste dans les intestins où elle s'amasse et s'arrête, jusqu'à ce que, poussée vers le rectum par le mouvement péristaltique des intestins, elle y acquière une âcreté qui irrite cet intestin et force son sphincter à se dilater pour lui donner passage.

On concevra, d'après cet exposé, que la capacité de l'estomac étant bornée, si l'on prend des alimens en trop grande quantité, ce viscère, tendu de toutes parts, ne pourra exécuter les mouvemens qui lui sont nécessaires. Ces alimens ainsi entassés, pressant trop sur l'orifice inférieur de l'estomac, le forcent de se dilater, et passent sans être convenablement dissous; ce qui fait que la nutrition en souffre. Il en est de même si les alimens sont trop aqueux ou qu'ils ne contiennent pas assez de parties substantielles; mais si ces alimens pèsent sur l'estomac, ils le fatiguent, et de là résultent de mauvaises digestions et par suite des maladies.

DINDON. COQ D'INDE (*Meleagris. Gallo pavo*, L.). Oiseau originaire de la Numidie, que les Grecs appelèrent *méléagre*, d'après la fiction poétique par laquelle on suppose que les sœurs de Méléagre furent métamorphosées en cet oiseau. Plus tard, on le nomma *gallo pavo*, à cause de sa ressemblance avec le paon. Oviédo est le premier qui en ait parlé, en 1525. Ce coq fut apporté des Indes occidentales, sous François Ier. Ce fut aux noces de Charles IX, en 1570, que fut mangé le premier dindon en France. On dit que les Jésuites l'apportèrent en Eu-

rope ; mais quelques auteurs en doutent. On leur doit aussi la connaissance du quinquina, qui en anglais s'appelle *jesuite-bark*, écorce de jésuite. La tête et le haut du cou de cet oiseau sont dégarnis de plumes, couverts d'un blanc bleuâtre, chargés de mamelons d'un rouge vif sur le devant, et variés de blanc, de rouge et de bleuâtre. Il ressemble au paon par l'organisation de sa queue, et au coq des roches par la manière dont sont terminées les plumes qui couvrent le dos et le dessus des ailes. A la partie postérieure de chaque pied, le mâle a un ergot très-gros, mais fort court ; les pieds et le bec sont noirs chez les jeunes, ils rougissent en avançant en âge et blanchissent dans la vieillesse. Le dindon est le dinde de l'année qui a pris toute sa croissance. La couleur du plumage varie ; il y en a même de blancs. Sa voix a différens tons, différentes inflexions, suivant l'âge, le sexe et les passions qui l'agitent. Son extérieur a quelque chose de mélancolique ; son port est humble et son maintien celui d'un animal craintif. Mais il se rengorge avec fierté, sa tête et son cou se gonflent, ses plumes se hérissent, sa queue se relève en éventail, il fait entendre des cris perçans ; la couleur rouge excite sa colère, il s'élance sur celui qui la porte et l'attaque à coup de bec. Il mange, boit, avale des cailloux et digère à peu près comme le coq. La dinde niche à terre et sa ponte est nombreuse.

Si l'on en croit les voyageurs modernes, cet oiseau n'existe ni aux Philippines, ni à la Chine, ni dans la presqu'île en de-çà du Gange, et il n'y en a que dans les comptoirs et dans les îles où ils ont été transportés.

La chair du dindon, quoique moins tendre que celle de la poule, est plus nourrissante ; celle de la femelle est plus délicate que celle du mâle, aussi est-elle choisie de préférence pour être farcie de truffes ou de marrons. Pour être un excellent morceau, le dindon doit être jeune, avoir été élevé dans les champs ; la chair en est meilleure en hiver. Après l'avoir laissée mortifier le temps convenable, on la fait rôtir ou on la cuit dans son jus ; l'une et l'autre méthode sont bonnes. Les vieux dindes qui ne vaudraient rien à la broche, peuvent se faire bouillir, mais ils rentrent dans la classe des viandes bouilles. La chair du dindon est un aliment sain, se digérant facilement, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès. C'est dans l'Amérique septentrionale qu'on rencontre communément des dindes sauvages, qui se nourrissent de fruits et de glands du chêne-vert ; leur chair est beaucoup plus délicate et plus succulente que celle des dindons domestiques ; il y en a qui pèsent jusqu'à quarante livres. Quoiqu'en général les œufs de dinde soient peu employés à cause de leur rareté, on en mange avec plaisir à la coque ; ceux de la se-

conde ponte sont même préférés à ceux de poules ; on les mange aussi en omelette.

DOLIC ou **DOLIE** (*Dolichos*). Genre de plantes de la famille des haricots. On en compte une infinité d'espèces, toutes originaires des Indes orientales ou de l'Amérique. Les Egyptiens mangent avec plaisir le haricot *lablab* (*dolichos lablab*). Il y a aussi en Egypte un autre dolic (*dolichos maximus* de Linné) qu'on y apporte de la Syrie ; on le donne en purée même aux convalescens. A la Chine, on mange celui qu'on nomme *dolichos sinensis*, qui est excellent ; à la Martinique, le pois patate, *dolichos tuberosus* dont les racines sont des tubercules de la grosseur de deux poings ; leur saveur approche de celle des raves. Aux Indes, la racine du *dolichos bulbosus* ressemble aux navets, aliment fort estimé lorsqu'il est bien cuit.

Dolic du Japon (*Dolichos soja*, L.). Manne des Japonais. Cette espèce croît aussi aux Indes orientales ; les gousses ressemblent à celles du lupin, la graine est de la grosseur d'un gros pois ; on en fait dans le pays une espèce de bouillie qui remplace le beurre et qu'on sert avec les viandes rôties ; on donne à cette bouillie le nom de *miso* ou sauce de soja, ce qui constitue la principale nourriture des Japonais. Les personnes de tous les rangs en mangent plusieurs fois par jour, pendant toute l'année. On la prépare de la manière suivante : ils font cuire les haricots jusqu'à ce qu'ils soient amollis ; ils les mêlent avec égale quantité d'orge et de froment, qu'ils laissent fermenter pendant vingt-quatre heures dans un endroit chaud ; ils y ajoutent ensuite une certaine quantité de sel et deux fois et demie autant d'eau ; ils conservent le tout dans un pot de terre bien fermé, pendant deux mois et demi, en observant de remuer pendant les premiers jours. Après cela, ils pressent la liqueur, qu'ils conservent dans des tonneaux. Plus cette sauce vieillit, meilleure elle est et plus elle s'éclaircit, quoiqu'elle reste de couleur brune. Son principal goût est une salure agréable. Le dolic à gousses menues croît de même aux Indes orientales ; ses graines blanches offrent, après le riz, un aliment dont les Indiens font le plus d'usage.

DOMBEY (*Dombeia chilensis*). Très-bel arbre du Chili, toujours vert ; les fleurs sont unisexuelles ; le fruit est un très-gros cône ovale un peu arrondi ; contenant beaucoup de semences alongées, roussâtres, longues d'environ un pouce et demi, à tunique pourpre qui ne s'ouvre point, ayant à leurs sommets une membrane courte, dans laquelle est contenue une amande oblongue blanche, qui se mange comme les châtaignes et dont la saveur est à peu près la même.

DONZELLE DE LA MÉDITERRANÉE (*Ophidium barbatum*, L.). Poisson dont le corps et la queue sont argentés avec

un mélange de couleur de chair, ayant sur le dos de petites taches bleues et variées. Ce poisson vit dans la Méditerranée et la mer Rouge. Sa chair a une saveur délicate. Les Romains l'estimaient beaucoup, elle est en outre de facile digestion. On prend beaucoup de ce poisson à l'île St-Honorat près de Cannes, département du Var ; à Nice on ne le pêche qu'en été.

DONZELLE BLACODE (*Ophidium blacodes*). Poisson de plus de six pieds de longueur, couleur de chair, ventre d'un rouge argenté, il est très-vorace ; on le trouve dans les mers de la Nouvelle-Zélande, aux endroits profonds et rocailleux. Sa chair est fort recherchée ; on le vend fort cher surtout au cap de Bonne-Espérance.

DORÉE ou POISSON DE SAINT-PIERRE (*Zeus faber*, L.). Il a été appelé ainsi, parce qu'on a cru que saint Pierre ayant pris un poisson de cette espèce, en avait retiré une pièce de monnaie pour payer le tribut à César, et que l'empreinte de ses doigts y était restée ; idée assez superstitieuse pour le siècle où nous vivons. La dorée a depuis un pied jusqu'à seize pouces de longueur et sept dans sa plus grande largeur. Le corps, quoique large, est comprimé latéralement ; la tête et le dos sont bruns avec des taches d'un blanc bleuâtre ; les écailles sont presque imperceptibles ; la tête est très-volumineuse, aplatie sur les côtés, et la gueule d'une grandeur démesurée. On le prend dans la Méditerranée, ainsi que dans l'Océan. Sa chair est délicate, elle était déjà recherchée du temps de Pline, et préférée à celle du Turbot. On a donné à ce poisson le nom de *Zeus* qui, en grec signifie le monarque des dieux. Columelle qui était de Cadix a dit avant Pline qu'il n'y a pas de poisson qui soit aussi recherché des habitans de cette ville que celui-ci.

DORÉ DE ROUERGUE. Petit agaric du bas Languedoc et des environs de Rhodez, où, dit-on, on le mange sans inconvénient ; il est d'une belle couleur d'or, il a deux pouces de hauteur ; son chapeau est sillonné et langueté en trois ou quatre parties. Les feuillets sont grands, un peu écartés ; les pédicules fibreux. *Voir* art. CHAMPIGNONS pour les propriétés.

DORÉ DE SOUFRE. Agaric de taille moyenne, roux clair en dessus avec des feuillets d'un jaune de soufre, ainsi que sa substance. On le trouve dans les bois aux environs de Paris.

DORÉ PLUCHÉ (*Agaricus flave-floccosus*) Champignon de couleur blonde ou dorée, filamenteux, et pluché par petits flocons.

DOS DE CRAPAUD (*Agaricus pustulatus*, Scopoli). La surface du chapeau de cet agaric est grise ou cendrée, avec des pellicules brunes qui ressemblent aux taches des crapauds;

son pédicule est bulbeux à sa base et muni d'un anneau vers le haut. Ce champignon est un des plus pernicieux.

DORSCH (*Gadus callarias*, L.) Poisson ordinairement de onze à douze pouces de longueur et du poids d'environ deux livres; c'est la plus petite espèce de cabelliau. Ses écailles sont très-fines, la couleur est grisâtre tirant un peu sur le doré. Sa tête et son dos sont gris avec des taches brunes qui deviennent noires pendant l'hiver, le ventre est d'un blanc argentin, les nageoires sont plus ou moins brunâtres, sa couleur change avec l'âge ou avec les saisons, ce qui lui a fait donner le nom de variable. On le trouve habituellement dans l'Océan, et dans la mer Baltique, vers l'embouchure des grands fleuves, surtout près de Lubec; sa chair est tendre, friable, de bon goût et de facile digestion; fraîche, elle est plus agréable qu'aucune autre de l'espèce des Gades. Quoique très-blanche, elle a quelquefois une teinte verte, ce qu'on attribue au séjour que fait ce poisson près du rivage au dessus des prairies sous-marines formées par des algues. Cette chair est tellement bonne, qu'il est d'usage d'en faire présent à la cour de Copenhague. Les Islandais la salent et la font sécher; ils la nomment alors *tittling*. Dans le Groënland, on la mange souvent à demi pourrie. Le foie est préparé avec les baies de la bruyère ou romarin; il passe pour un fort bon mets. Ce poisson frais partage toutes les propriétés du *merlan* et de la *morue fraîche*.

DOS GRAS. Dans la Caroline, il se trouve dans l'immense quantité de harengs que les marsouins poussent sur le rivage, un petit poisson appelé *gros dos*, épais et rond, ressemblant assez au mulet, quoique plus petit. Sa chair a une saveur délicieuse; la graisse est tellement abondante, qu'on n'emploie jamais de beurre ni pour le frire, ni pour l'apprêter de toute autre façon. Les habitans en font le plus grand cas; cependant cette chair, quoique très-délicate, est de difficile digestion, à cause de la grande quantité de graisse qu'elle contient.

DOUCEATRE (*Subdulcis*). On appelle ainsi les substances fades, insipides et peu agréables.

DOUCETTE (*Campanula speculum Veneris*). On mange en salade les feuilles de cette plante, comme on fait des mâches. Ses propriétés alimentaires sont les mêmes.

DOUM DE LA THÉBAIDE (*Cucifera Thebaïca*, Delille). Superbe palmier naturel à la Haute-Égypte. Le tronc s'élève à trente pieds et plus sur à peu près trois de circonférence; le sommet se divise en deux branches; chaque ramification est couronnée d'une touffe de vingt quatre à trente feuilles palmées, longues de six pieds sur trois de large, ayant la forme d'un éventail ouvert. Les fleurs sont disposées en grappes; la

spathe qui l'enveloppe dans sa jeunesse se fend longitudinalement d'un côté, lorsque les fleurs vont s'épanouir; chaque grappe est garnie d'écailles alternes. Le fruit est une baie ovale, revêtue d'une pellicule mince, de la grosseur d'une petite poire, à une seule loge, contenant une pulpe jaune de saveur mielleuse et aromatique; on trouve dans cette pulpe une grosse amande blanchâtre. Le doum est un arbre très-précieux. Le bois sert à faire les portes dans le Saïd, les feuilles à faire des tapis, des sacs, etc. La pulpe du fruit est bonne à manger et serait fort agréable si elle n'était entremêlée de fibres; néanmoins les habitans du Saïd s'en nourissent. On le porte même au Grand-Caire, sa saveur est celle du pain d'épice et les enfans le mangent avec plaisir; on en fait aussi une infusion, un sorbet, dont le goût approche de celui de la réglisse.

DOUVILLE. Variété de poire d'automne, pointue par les deux bouts, rouge d'un côté, jaunâtre de l'autre (*Voir* art. Poire, pour les propriétés).

DOYENNÉ. Petite poire estimée, et dont les propriétés sont celles des meilleures poires.

DRAGONNE (la) (*Dracæna Guianensis*, Lacép.) Ce saurien habite plusieurs régions de l'Amérique méridionale, surtout la Guïane. Il ressemble au crocodile quant à la forme, mais il nage avec plus de peine, court assez vite, grimpe sur les arbres, se nourrit parfois des animaux qu'il rencontre dans les bois, fréquente les terrains marécageux, mais il reste plus souvent à terre, au soleil, que dans l'eau. On le prend difficilement, parce qu'il mord très-fortement. A Caïenne on mange sa chair, qui passe pour être très-délicate; on y recherche aussi ses œufs.

DRAINE (*Turdus vuscivorus*, Lat.). Oiseau du genre grive, le plus gros de cette espèce, puisqu'il à onze pouces de longueur. Sa chair est inférieure à celle des autres grives; mais lorsqu'il s'est nourri de gui, de graines de houx, etc., elle a un goût désagréable ainsi que sa graisse.

DRÈCHE ou **MALT.** On nomme ainsi le marc de l'orge, c'est-à-dire l'orge trempé dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit gonflé et prêt à germer; l'orge ainsi gonflé, on le fait tomber sur des plaques métalliques bien chauffées pour le sécher brusquement; et quand il est bien sec, on le conserve pour l'usage. On l'emploie dans la fabrication de la bière.; cette préparation est très-importante pour que cette liqueur soit bonne. La germination du grain ne doit pas passer certaines bornes, ni être trop peu avancée; dans l'un et l'autre cas, il n'y aurait pas suffisamment de mucososucré, si nécessaire à une bière spiritueuse.

Macbride, médecin anglais, fut le premier à reconnaître que la décoction de la drèche avait une propriété antiscorbutique bien marquée ; il recommanda d'en approvisionner les bâtimens pour les voyages de long cours. La fabrication de la drèche, mérite l'attention de la police, relativement à l'exactitude avec laquelle les ouvriers en doivent exécuter l'opération, c'est-à-dire la germination et la torréfaction du grain ; car leur négligence peut déterminer la moisissure ou même l'alcalescence du malt, et la torréfaction portée à l'excès détruirait une partie des principes nutritifs et altérerait la qualité de la bière.

DROMADAIRE (*Voir* CHAMEAU).

DRUPE (*Drupa*). Fruit simple, charnu, presque toujours succulent et renfermant un seul noyau. Les prunes sont des drupes pulpeux, les noix des drupes charnus, les cocos des drupes filandreux. Ce fruit est arrondi dans le pêcher, oblong dans l'olivier. Son noyau est globuleux dans la cerise, comprimé dans l'abricot, etc.

DURION DES INDES (*Durio zibethinus*, L.). Arbre fort élevé, remarquable par la grosseur de son fruit, ressemblant à nos melons, mais couvert d'épines très-pointues et ayant une peau plus dure que celle des marrons. L'odeur en est désagréable, mais la pulpe a une saveur exquise. Les Siamois aiment tellement le durion, qu'ils le conservent toute l'année ; avec de la crême fraîche ils en font, par la cuisson, une marmelade qu'ils mettent et soignent dans des pots. Le fruit frais ne peut se conserver plus de deux jours. On dit que c'est l'habitude qui fait qu'on trouve un bon goût au durion, qui n'a cependant que la saveur de l'ognon rôti. Dans la pulpe, se trouve un petit noyau, contenant une amande qu'on fait griller pour la manger ensuite ; elle a la saveur de nos chataignes.

DUTROA. Cette plante est un datura; elle croît en Amérique. Sa graine ressemble à celle du melon ; mise dans le vin, elle le rend très-énivrant. On assure que plusieurs Portugaises en font prendre à leurs maris.

E.

EAU. L'eau est un des plus indispensables besoins de l'homme. C'est aussi avec raison que les anciens en avaient fait une divinité ; les Perses lui offraient en grande cérémonie des sacrifices. C'est Lavoisier qui le premier prouva qu'elle est un fluide composé de gaz hydrogène et d'oxygène combinés

dans de certaines proportions ; d'après les expériences de MM. de Humboldt et Gay-Lussac, elle est composée de huit parties d'oxygène et d'une partie d'hydrogène en poids. La meilleure eau est limpide, claire, pure, sans saveur ni odeur, s'échauffant et se refroidissant promptement ; elle doit dissoudre le savon, faciliter la cuisson des herbes, légumes et viandes, dégager beaucoup de bulles d'air lorsqu'on l'agite, enfin elle doit désaltérer. Les eaux de pluie et de neige se rapprochent le plus de l'état de pureté ; cependant Hippocrate blâme celles de neige et de glace. La plus grande pureté des eaux de pluie se trouve dans les dernières trombes. L'eau qui ne contient pas d'air, telle que l'eau distillée, celle qui a bouilli, l'eau de glace, sont fades, pesantes et peu propres à la végétation. Celle de fontaine est ordinairement claire, limpide, et d'autant plus transparente qu'elle se dépure par une filtration naturelle en traversant les terres qu'elle parcourt. Ainsi, celle qui sourde d'un terrain argileux, pierreux, est propre à la boisson. Les eaux de rivière, de fleuves et de pluie sont excellentes ; celles qui ne font pas mousser le savon et cuire les légumes sont mauvaises. Celle de citerne est une eau de pluie qui devient stagnante ; elle peut cependant être bonne si elle est renouvelée souvent. Les anciens ne l'ont considérée que comme eau de pluie salubre ; tels sont Praxagore médecin de l'île de Cos, Athénée, etc. ; mais on peut la rendre potable en l'agitant et en la filtrant sur de la poudre de charbon. En général, l'eau de puits ne doit être bue qu'après avoir subi les opérations prescrites pour les eaux. Celle contenue dans les puits d'un terrain gypseux contient du sulfate de chaux. Si le puits est dans un sol crayeux, l'eau contient du carbonate et parfois du muriate de chaux, des sulfates de magnésie et de la silice. Les eaux de puits sont en générale fades, parce qu'elles sont privées du gratter qu'ont les eaux courantes. Uue eau dure ne cuit ni les légnmes, ni les poissons de mer ; elle décompose le savon au lieu de le faire mousser, et contient beaucoup de sulfate de chaux, qui, par l'ébullition, se précipite, enveloppe les légumes, s'oppose à ce que leur substance en soit pénétrée, et par conséquent ne les cuit pas. Ces eaux ne sont pas potables ; elles occasionent des coliques ; leur qualité malfaisante est encore augmentée, dit M. Orfila, parce qu'elles sont privées d'air.

Une eau malpropre peut donner lieu à plusieurs maladies, telles qu'à la dysenterie, au scorbut ; l'eau gâtée peut se purifier ; on peut aussi garantir ce liquide de la putréfaction. C'est Lowitz, qui le premier observa la propriété dont jouit le charbon d'arrêter la putréfaction. On l'employa d'abord pour corriger l'eau corrompue. Ce fut Berthollet qui proposa

ensuite de charbonner les tonneaux. L'ébullition après la filtration est le meilleur moyen d'assainir les eaux croupissantes des mares et étangs. Il faut, dès que l'eau est refroidie, l'agiter pour lui rendre le ton qu'elle a perdu par l'ébullition.

M. Périnet du Val-de-Grâce obtint les mêmes résultats, en mêlant à des barriques pleines d'eau au poids de deux cents cinquante litres, un kilogramme et demi d'oxide noir de manganèse. Il laissa cette eau pendant sept ans dans ces barriques, qu'il exposa aux diverses températures, et au bout de ce temps cette eau se trouva limpide, inodore et d'aussi bonne qualité qu'au commencement de l'expérience, qu'on ne fit pas pour l'eau de mer.

On emploie le carbonate de potasse pour rendre potables les eaux séléniteuses, il s'en précipite du carbonate de chaux qu'on sépare en filtrant. Il a été prouvé que l'eau de Seine, dont il a été fait l'analyse pouvait être altérée par les égouts. Elle contient un peu de sel qui la rend laxative. Pesée à un aéromètre très-exact, elle a été trouvée aussi légère qu'aucune eau de fontaine ; elle est la plus pure et par conséquent la meilleure qu'on boive à Paris. Celle du canal de l'Ourcq contient deux fois plus de sels étrangers que celle de la Seine ; les sulfates y dominent surtout, et la rendent crue. Celle de la Seine court plus rapidement, d'où résultent deux effets salubres, celui d'aérer l'eau et de diminuer la quantité des substances organiques en dissolution (Vauquelin). On connaît si l'eau contient du fer en se servant d'une infusion de noix de galle, qui lui donne une couleur d'un bleu tirant sur le noir.

Lorsque l'atmosphère manque d'élasticité, que l'air se vicie, que l'eau s'altère, il faut y mêler des fluides antiputrides, tels que le vin, le vinaigre, l'eau-de-vie, des acides, ce qui donne du ton à l'estomac et relève la fadeur du liquide.

L'eau de mer ne peut être potable qu'après avoir été distillée ; elle conserve même alors le goût empyreumatique et l'odeur de marine, qu'elle peut perdre cependant par son exposition à l'air libre. M. Nicolle, pharmacien à Dieppe, est parvenu à faire disparaître la saveur empyreumatique, au moyen d'un filtre chargé de charbon, que la vapeur traverse dans son ascension. La bonne eau est sans contredit la boisson la plus saine ; les buveurs d'eau se portent bien, mais on ne doit cependant pas en faire excès : on doit s'en abstenir quand on est en sueur, surtout si ce liquide est froid. A l'armée d'Italie où j'étais médecin, nous perdîmes plus de soldats pour avoir bu de l'eau de neige ou froide, lorqu'ils étaient en sueur, qu'on n'en perdit par les armes. Une inflammation lente de tout le tube digestif donna lieu à un cours de ventre aqueux et chronique qui se terminait par la gangrène et la mort.

L'eau est le meilleur dissolvant de la matière nutritive ; elle se combine, s'associe si intimement avec elle, qu'elle devient alimentaire ; dans le pain elle prend de la solidité ; elle en forme un quart et quelquefois plus de son poids. Elle est par conséquent, une partie constituante des alimens. L'eau froide calme la soif et donne du ton, celle à la glace est encore plus tonique, elle prodnit une sensation générale de froid, qui, chez les sujets faibles ou épuisés, trouble la digestion et affaiblit, tandis que chez les individus robustes elle procure un bien-être et une vigueur plus forte. Toutes les nuances des eaux dépendent de la plus ou moins grande quantité d'air qu'elles contiennent et de l'état de pureté où ce fluide se trouve combiné. L'eau tiéde relâche, excite des nausées, même le vomissement ; l'eau chaude est laxative et sudorifiqne.

Eau d'Arcueil. Ce village distant de Paris d'une lieue, y fournit une eau, qui d'après l'analyse contient de l'acide carbonique, du carbonate de chaux, du sulfate de soude et quelques sels. Une partie des habitans la boivent, mais elle est loin de valoir celle de Seine.

Eau de fleurs d'oranger. On la retire de ses fleurs par la distillation ; l'odeur en est délicieuse ; sa saveur amère doit la faire considérer comme légèrement stimulante, tonique et antipasmodique ; on en aromatise certains alimens, tels que les crêmes, etc. Celle de Grasse, mon pays natal, jouit de beaucoup de réputation, elle a aussi une propriété calmante prononcée, elle fortifie les nerfs et réjouit les sens. On retire en outre des fleurs d'oranger un huile essentielle précieuse appelée *néroli*, M. Boulay en a fait l'analyse, il y a reconnu un principe amer, jaune, insoluble dans l'éther, soluble dans l'alcool, une matière gommeuse, de l'albumine, de l'acétate de chaux et de l'acide nitrique en excès.

D'après l'observation faite par M. Vahart-Dunesme, l'acide sulfurique a la propriété de communiquer à l'eau de fleurs d'oranger une couleur rose plus ou moins intense, suivant que cette eau est plus ou moins chargée d'huile essentielle. A cet effet, on verse dans l'eau de première qualité et dans une autre de deuxième qualité, qu'on veut essayer, une égale quantité de gouttes d'acide sulfurique ; on examine l'intensité des teintes et l'on voit par là, quelle est celle qui contient le plus d'huile essentielle.

Eau de gruau ou burgou. Après avoir cherché un déjeuner économique pour les matelots, les Anglais ont trouvé une espèce de soupe composée d'eau de gruau fort épaisse et de mélasse. Cette soupe a été généralement adoptée pour toute la marine, et les matelots s'en trouvent bien ; la dépense est

modique, car elle ne revient qu'à quinze centimes par homme. Ce déjeuner pourrait être adopté dans les hospices, les maisons de travail et dans tous les établissemens des pauvres.

Eau de mer. M. Bouillon-Lagrange et Vogel, ayant analysé l'eau de mer, ont conclu qu'une petite quantité de muriate de soude, contenue dans cette eau est entraînée, lorsqu'on la distille; ce qui explique pourquoi on trouve à une certaine distance de la mer du muriate de soude sur les végétaux. Ils ont prouvé que l'eau de mer ne contenait point de muriate de chaux, ni de muriate de soude; que la magnésie est le seul sel déliquéfiant, d'où vient la propriété du muriate de soude impur, de s'humecter par le contact de l'air; enfin, que l'eau de la Manche contient un peu plus d'acide carbonique que celle de la Méditerranée, ce qui dépend sans doute de sa température inférieure. Le ministre de la marine fit faire, en 1817, dans les ports de Brest, de Rochefort et de Toulon, des expériences pour éprouver si l'eau de mer, rendue douce par la distillation, pouvait nuire à la santé. On s'assura d'abord soit dans ces ports, soit à Paris, que l'odeur empyreumatique qu'elle conserve immédiatement après sa distillation, disparaît tout-à-fait en l'exposant quelque temps à l'air. Dans toutes les expériences faites séparément, les trois commissaires arrivèrent par la concordance de leurs observations à ce résultat, que cette eau peut, sans nuire à la santé, être employée en boisson et aux autres besoins de la vie, au moins pendant un mois; qu'il paraît également qu'on peut sans danger en continuer l'usage plus long-temps, et qu'elle peut être d'un grand secours dans la navigation, surtout dans les voyages de longs cours.

Eau de Passy. Les eaux de Passy étant encore très-usitées, il est bon de rappeler l'examen qu'en fit M. Planche; il en résulte que les anciennes eaux épurées contiennent par pinte 25 grains 1/4 de sulfate de chaux; 6 grains 1/2 de sulfate de magnésie; 3 grains 1/4 de muriate de magnésie; carbonate de chaux 1/4; muriate de soude 1/2; matière végéto-minérale 1 grain 3/4; oxide de fer, quantité inappréciable; le fer lui a paru si peu considérable qu'il a proposé d'exclure cette eau du nombre des eaux ferrugineuses.

Eau-de-vie. Liqueur alcoolique très-aqueuse, contenant un peu d'acide acétique. Elle est le résultat de la distillation du vin, des grains, des pommes de terre, des marcs de raisin, du cidre, du poiré, de la lie de vin, de la mélasse, du riz, des cerises, prunes, carottes, groseilles, du lait, des dattes, du coco, du genièvre, des pois, des haricots, des betteraves, de l'érable, etc., etc.

C'est à Arnaud de Villeneuve, professeur de médecine à Montpellier, vers la fin du treizième siècle, qu'on doit les premiers essais réguliers sur la distillation du vin, pour en obtenir de l'eau-de-vie, qui est la base de toutes les liqueurs de table; elle en fait même partie; elle est limpide, incolore, transparente, volatile, de saveur forte, de densité variable, suivant la quantité d'eau qu'elle contient, inflammable en raison directe de sa densité, ayant la propriété de dissoudre les résines et les principes aromatiques, de préserver de la putréfaction les subtances végétales et animales. On peut en connaître le degré de concentration par l'aéromètre de Baumé. L'eau-de-vie, devenue un besoin pour la classe ouvrière, lui est utile lorsqu'elle en use avec modération; aussi la vente doit-elle en être surveillée par la police, et il est essentiel d'en connaître les falsifications. Pour la rendre plus forte et plus enivrante, on y met du poivre, ou du laurier-cerise, qui est un poison, du *capsicum annuum*, du *datura stramonium*, de l'*agrostema githaye*. Cette dernière substance forme des perles dans l'eau-de-vie, c'est ce que les marchands désirent pour prouver sa bonté. Les Chinois frelatent fréquemment leur *arrac* en y faisant infuser une espèce d'*holoturie* dont les mers des Indes abondent. Dans le Nord on estime l'eau-de-vie qui sent le brûlé, ce qui en altère la saveur et nuit à la santé, parce qu'elle en devient plus irritante. On emploie des alambics de cuivre avec des chapiteaux et des conduits du même métal pour la distillation. La matière à distiller contenant plus ou moins d'acide, le cuivre en est altéré, ce qui se voit aux tuyaux réfrigérans qui se couvrent de vert-de-gris; et toutes les eaux-de-vie de grains en contiendraient, si l'on n'observait pas la plus grande propreté dans ces vaisseaux. On découvre le cuivre dans l'eau-de-vie en y versant de l'ammoniaque, qui lui fait prendre une couleur bleuâtre. Quand l'ammoniaque est volatilisé, il se dépose un sédiment floconneux verdâtre. On peut aussi y plonger un morceau de chaux qui se couvrira d'une croûte verte. (Remer., *Police judiciaire*). Le réactif le plus sensible, d'après Bouillon-Lagrange et Vogel, est le prussiate de potasse. Un atome de cuivre est indiqué par un précipité rouge-marron.

On falsifie parfois l'eau-de-vie en y mettant de l'alun qui la rend tout à la fois douceâtre et astringente; cette fraude se reconnaît en y versant du carbonate de potasse, qui en précipite l'alumine en sédimens floconneux; si elle contient du fer, une décoction de noix de galle donnera au liquide une couleur noire; lorsqu'elle contient du zinc, la potasse précipitera en blanc. On y met parfois de la coque du Levant. Dans l'examen qui fut fait de seize espèces d'eau-de-vie d'*Helmstadt;*

on en trouva quinze qui contenaient du cuivre. D'après Gallet de Rouen, le sucre produirait des effets salutaires et serait un contre-poison dans les accidens qui pourraient résulter de l'usage de ces sortes d'eaux-de-vie. Celles de cidre, de poiré, de bière, de farine fermentée ont une saveur âpre, acerbe, due à l'acide malique. Cette saveur désagréable se corrige en partie par une distillation très-soignée, c'est-à-dire en n'en retirant que la partie la plus volatile.

L'eau-de-vie est faible à 16, 17 et 18 degrés; bonne à boire à 20, 21 et 22 degrés; réputée double à 28, 29, 30 et 32 degrés, et prend le nom d'alcool ou d'esprit de vin à 33 jusqu'à 37 degrés. On reconnaît sa légèreté au nombre des bulles qu'elle montre après avoir été agitée dans une bouteille, c'est ce que l'on nomme chapelet. Pour donner à celle qui est nouvelle toutes les qualités de la plus vieille, on a proposé le procédé suivant dans la *Bibliothèque physico-économique*, rédigée par Sonnini, année 1804, p. 253. On verse dans une bouteille d'eau-de-vie nouvelle cinq à six gouttes d'ammoniaque, et l'on agite bien la bouteille; l'eau-de-vie perd par là l'acide qui lui reste et acquiert la saveur des eaux-de-vie vieilles. Par sa promptitude à s'enflammer, elle est réputée de première qualité, mais le meilleur moyen c'est d'employer l'aéromètre ou pèse-liqueur. On a imaginé des aréomètres garnis en même temps du thermomètre pour éprouver les eaux-de-vie; l'eau distillée doit servir de régulateur dans tous les temps, de sorte qu'on part toujours du degré que marque l'eau distillée pour calculer leur degré de légèreté.

Celle de vin est devenue une liqueur généralement adoptée. Son usage ne peut convenir, même modérément, qu'aux tempéramens lymphatiques, aux personnes dont l'estomac est paresseux et aux gens de peine. Les tempéramens sanguins, irritables, les jeunes gens, surtout dans les climats chauds, doivent regarder toute boisson alcoolique comme un véritable poison. On a observé que les grands buveurs d'eau-de-vie meurent d'hydropisie, sans compter les autres maladies qui en résultent. Il serait superflu d'ajouter que ces liqueurs produisent l'ivresse et les plus grands désordres dans l'économie animale.

EAUX MINÉRALES ACIDULES. Les eaux minérales acidules froides sont celles de Seltz, de Bar, de Langeac, de Médague, de Saint-Myon, de Pougues, etc. Elles ont une saveur acidule piquante; celle de Seltz contient, d'après l'analyse de Bergmann, de l'oxygène, de l'acide carbonique, des carbonates de chaux, de magnésie, de soude et de chlorure de sodium; mais c'est surtout à l'acide carbonique qu'elle doit sa réputa-

tion. Les eaux minérales acidules doivent être employées froides; car chauffées elles perdraient non seulement leur gaz, mais toutes leurs propriétés. On peut les boire pures ou coupées avec du vin; elles forment une boisson aussi saine qu'agréable, surtout en été; elles calment la soif, rafraîchissent, excitent les organes de la digestion, poussent aux urines et stimulent le système nerveux.

A Genève, on fabrique une eau de Seltz qu'on vend dans les rues. On la prépare de la manière suivante. On dégage de la chaux le gaz acide carbonique, qu'on purifie en le faisant passer par l'eau, on introduit ensuite ce gaz avec force dans un tonneau rempli d'eau pure et muni dans l'intérieur d'une roue, dont les circonvolutions rapides forcent le gaz à se répandre également dans toute la masse d'eau. Après cette opération, on en remplit promptement des bouteilles, qu'on bouche hermétiquement et d'une manière solide. On emploie cette boisson comme rafraîchissante.

ÉCHALOTTE (*Allium scalonica*, L.). Racine bulbeuse, de la nature de l'ail, originaire du bourg de Scalon, dans la Judée, où elle croît abondamment et d'où elle fut transportée dans la Grèce, ensuite en Italie, pour servir d'assaisonnement. Cette racine est aujourd'hui employée dans tout le Midi; sa saveur est moins piquante que celle de l'ail. Ce condiment, qui excite l'appétit et la soif, aide à la digestion, mais il ne convient pas aux jeunes gens, aux estomacs chauds et irritables; son usage occasione souvent des maux de tête et produit des vents; l'échalotte peut se conserver tout l'hiver. Les Grecs l'estimaient beaucoup. Martial l'appelle *salax bulbus*, parce qu'elle excite l'appétit; d'autres l'ont nommée *cibus Veneris*, parce qu'elle est aphrodisiaque.

Celles d'Espagne sont des tubercules qui viennent sur les tiges d'une espèce d'ail qu'on cultive dans le pays, ainsi que dans nos jardins potagers.

ÉCHAUFFANT (*Calefaciens*). On donne ce nom à tout ce qui augmente la chaleur du corps et excite l'action organique de tous les systèmes; tels que l'alcool, le vin, les productions végétales et animales chargées de principes volatils et pénétrans, comme la cannelle, la vanille, le poivre et le bouillon de bœuf bien saturé d'osmazome, etc. Lorsqu'on use de ces substances à petites doses, leur impression sur l'estomac détermine une chaleur vive à la région épigastrique, et si l'on en augmente les doses, l'excitation s'étend à tous les organes; la circulation s'accélère, la respiration se fait plus activement, toutes les fonctions sont plus rapides et l'on éprouve une irritation universelle; la soif devient intense, etc. Quand on fait un usage journalier de substances dont les principes sont

fortement stimulans, telles que les viandes épicées, le chocolat fortement aromatisé de cannelle ou de vanille, le café, les vins, les liqueurs alcooliques, etc., leur impression entretient les facultés vitales dans un état permanent d'exaltation; le pouls est plus vif, on maigrit d'une manière sensible, on devient plus irritable, on est disposé aux inflammations, aux affections bilieuses et aux maux de nerfs; on est constipé, on éprouve des démangeaisons sur la peau, l'urine est fort colorée et peu abondante, etc. Sur ce qui vient d'être dit, chacun comprendra, d'après son tempérament, quel est celui qui admet les substances échauffantes, dont il faut toujours user avec prudence.

ÉCORCE DE CACAO ou **COQUE DE CACAO**. C'est l'enveloppe immédiate de l'amande du fruit du cacaoyer. Cette écorce est brune à l'extérieur, grise en dedans; on la détache de l'amande en la torréfiant légèrement; on en fait une infusion théiforme dans l'eau mêlée avec du lait chaud et du sucre. Elle peut servir de déjeuner et convient dans les affections de la poitrine.

ÉCREVISSE (*Cancer astacus*, L.). Ce crustacé a la tête et le corcelet confondus en une seule pièce, qui porte cinq paires de pieds; la queue est plus ou moins apparente et garnie de différens articles. Le corps est rond et tous les organes des sens sont dans la poitrine. Les écrevisses sont aquatiques et deviennent rouges par la cuisson. Celle d'eau douce est un crustacé qu'on a appelé *pédiocles*, parce qu'elle est recouverte d'un épiderme de la nature du carbonate calcaire, et qu'elle a la propriété de rougir au feu. Celle de rivière, surtout au printemps et en automne, est la meilleure pour l'alimentation; sa grosseur est fort inférieure à celle du homard; sa chair est nourrissante, fortifiante, de bon goût, mais beaucoup d'estomacs n'en font la digestion qu'avec peine; elle occasionne parfois des coliques et même des efflorescences sur la peau.

On n'a pas encore pu établir les caractères qui font reconnaître la propriété vénéneuse de la chair des poissons, des écrevisses et des moules à certaines époques. Remer (*Police judiciaire*) croit que les moyens qu'on emploie à cet effet dans les cuisines, sont illusoires, tel est l'ognon cuit avec des substances malfaisantes et qu'il noircit. Dans les grands fleuves de la Russie asiatique, tels que le Don, le Volga, etc., il y a des écrevisses d'une grosseur prodigieuse, qu'on ne prend que pour en avoir les plèvres. Les principales espèces sont le homard, l'écrevisse de rivière et celle de mer. Les vieillards, les personnes sédentaires, celles dont l'estomac est faible, doivent éviter cet aliment qui est fort indigeste;

mais si l'estomac peut s'en accommoder, c'est un mets agréable; on en fait même des soupes, qui tiennent le premier rang. Les écrevisses des eaux courantes doivent être préférées. La plus simple manière de les apprêter consiste à les mettre vivantes dans un chaudron, dans lequel on a versé du vinaigre affaibli d'eau et fortement assaisonné avec du sel, du poivre, du thym, du laurier, etc. Il est singulier qu'on ne trouve point d'écrevisse en Bretagne. Il y en a beaucoup dans les rivières de l'Amérique. Celles du Sénégal sont les plus recherchées. Dans les Moluques, elles causent quelquefois la mort dans l'espace de vingt-quatre heures. Ces écrevisses sont terrestres; on les trouve sous les mancenilliers. Celles de la Côte-d'Or sont de couleur pourpre; leur chair est fort délicate.

ÉCUREUIL (*Sciurus vulgaris*, L.). Joli petit quadrupède, à demi sauvage, qui, par sa gentillesse, mériterait d'être épargné. Il n'est pas carnassier, il habite les bois, saute de branche en branche, se nourrit de fruits, etc. Ses yeux sont pleins de feu, sa physionomie est fine, agréable, sa queue est remarquable, il s'y met à l'ombre. Il reste ordinairement assis presque debout, et se sert des pieds de devant comme de main, pour porter à sa bouche ce qu'il veut manger. Il se cache en hiver et dort beaucoup. Il prévoit, dit-on, le mauvais temps et ferme le côté de sa tannière par où souffle le vent; il craint l'eau. Sa voix est éclatante; il a un petit grognement lorsqu'on l'irrite. L'écureuil blond de Cambyse est fort petit; celui de Madagascar est gris: il y en a un blanc en Sibérie. Albertus et Buffon disent que la chair de l'écureuil est bonne à manger. Cromerus assure qu'on la mange avec plaisir en Pologne; Bruyerinus, au contraire, la dit sèche: c'est sans doute de la chair des vieux écureuils qu'il voulait parler.

ÉGREFIN ou **ÉGLEFIN**. Espèce de merlus que les Grecs ne connurent pas. On le trouve fréquemment en Angleterre et en Ecosse. Son corps est tacheté de noir, sa chair est friable et de bon goût.

ÉLAN (*Cervus alce*, L.). Quadrupède plus grand, plus gros et plus élevé que le cerf, il égale presque la longueur du cheval; sa tête est plus grosse et plus longue que celle du renne; ses yeux étincellent, ses lèvres sont grosses et pendantes, ses oreilles ressemblent à celles de l'âne; son ventre est ample, ses jambes longues et menues, son poil d'un jaune obscur, mêlé d'un gris cendré, rude, et long de trois pouces. L'élan est peureux, il vit dans les solitudes et les bois de sapins. On le trouve en deçà du cercle polaire et en Amérique; on en prend dans la neige; il est ruminant. Son cou est

court, son bois large et massif. En Suède on en tua un du poids de douze cents livres. Les uns disent sa chair bonne; d'autres la disent mauvaise. Dans le Canada on estime beaucoup le nez. Les Vogouls, en Russie, mangent la chair; ils la font sécher et fumer. Pallas dit qu'il se régala de la chair d'élan séchée. On en fait des langues fourrées. Le bois sert à faire de la gelée. Au rapport de Sparmann, l'élan du Cap a beaucoup de graisse délicate; elle sert à l'assaisonnement des mets.

ÉLÉPHANT (*Elephas*). C'est le plus gros de tous les quadrupèdes, celui dont l'intelligence approche le plus de celle de l'homme. Il comprend la langue du pays, obéit au commandement et se souvient des devoirs auxquels on l'a formé. Il est sensible à l'amour et à la gloire; il a de la probité, de la prudence, de l'équité, et honore d'un culte particulier le soleil et la lune (Pline). Rien n'est aussi massif, aussi matériel et aussi grossier que le corps de cet animal; sa tête est une monstruosité; ses oreilles, quoique très-longues, très-larges et très-épaisses; paraissent petites; ses yeux petits ne sont point proportionnés à sa tête; son nez est large et s'allonge de manière qu'il touche à terre et même plus bas; la peau est gercée et ridée; la trompe a des mouvemens et des usages qui ne se trouvent pas dans les autres animaux; sa structure est singulière; elle est très-longue : c'est un membre capable de mouvement et un organe de sentiment. Il respire par ce canal, qui lui sert pour ramasser les corps les plus petits. Sans la trompe, l'éléphant ne pourrait pas vivre. La bouche est à la partie la plus basse de la tête et semble plutôt être jointe à la poitrine; la langue est petite; il n'a que quatre dents à la mâchoire supérieure et autant à l'inférieure, mais la nature lui en a donné deux autres, qui sortent de la mâchoire supérieure; elles sont très-fortes et très-longues, pour pouvoir se défendre. Il a l'ouïe excellente; il aime le son des instrumens; son odorat est exquis; aussi il aime beaucoup les parfums, surtout les fleurs de l'oranger.

L'éléphant n'est ni sanguinaire ni féroce, mais doux et n'abuse point de sa force; il ne l'emploie que pour se défendre ou pour défendre ses semblables. Il marche de compagnie; le plus âgé conduit la troupe; les jeunes et les faibles sont au milieu des autres. Une chose remarquable, c'est que le mâle ne couvre jamais la femelle, même au plus fort de sa chaleur, tant qu'il voit du monde. Les mères portent leurs petits, qu'elles tiennent embrassés avec la trompe. Si l'éléphant reçoit une injure, il va droit à l'offenseur et l'atteint, fût-il léger à la course; et, le saisissant avec sa trompe, il le lance contre une pierre et achève de le tuer en le foulant aux pieds. Il

aime les bords des fleuves, ne peut se passer d'eau, mais il la trouble avant de la boire. Il nage très-bien et assez vite, ce qu'il fait entre deux eaux; on ne voit alors que la trompe, qu'il tient en dehors pour pouvoir respirer. Il n'a qu'un estomac, par conséquent il ne rumine pas. Il ne supporte pas le froid, et cependant il craint la chaleur; il se nourrit de racines, d'herbes, de fruits et de grains; il en détruit avec ses pieds plus qu'il n'en mange. Pline dit que l'éléphant, dompté, laboure, transporte et forme dans l'Inde la base des troupeaux. Il habite les pays les plus chauds de l'Asie et de l'Afrique. Il y en a beaucoup à Ceylan; ils sont les plus intelligens, ainsi que ceux du Mogol, du Bengale, de Siam, de Java, etc. On n'en avait point vu en Grèce avant Alexandre-le-Grand. L'éléphant est très-friand des fruits du bananier; il mange aussi beaucoup de noix de cocos, cassées ou non. Les jeunes tètent leur mère avec leur bouche, et non pas avec leur trompe.

Chaque être dans la nature, dit Buffon, a son prix réel et sa valeur relative. Si l'on veut juger de l'un et de l'autre, il faut accorder à cet animal au moins l'intelligence du castor, l'adresse du singe, le sentiment du chien, et y ajouter ensuite les avantages particuliers de la force, de la grandeur et de la longue durée de la vie, et néanmoins il tremble à l'aspect d'une souris.

Les nomades en Asie, les Numides en Afrique et les Egyptiens mangeaient autrefois sa chair. Aujourd'hui qu'ils n'en veulent qu'à leurs dents, ils s'attachent à darder leurs pieds. Les Troglodytes, voisins de l'Éthiopie, ne vivent que de la chasse de ces animaux. La Cochinchine est du petit nombre des nations qui mangent cette chair; ils la regardent même comme un aliment très-délicat. Quand le roi en fait tuer un pour sa table, il en envoie des morceaux aux grands, ce qui est considéré comme une marque de la plus grande faveur. De même, les Hottentots recherchent cette chair; ils sont surtout friands de la trompe et des pieds. Levaillant dit que c'est un manger exquis. « J'en mangeai, dit-il, pour la première fois, et je me promis bien que ce ne serait pas la dernière. Les pieds grillés, ajoute-t-il, sont un manger de roi; je ne concevais pas qu'un animal aussi lourd, aussi matériel pût fournir un mets aussi délicat. Je dévorai sans pain le pied de mon éléphant. Jamais, continue-t-il, nos modernes Lucullus ne feront figurer sur leurs tables un morceau pareil à celui-ci. Ils se servent de la graisse de l'animal pour assaisonner leurs alimens; mais cette chair ne serait cependant pas de notre goût, à cause de la grosseur et de la dureté de ses fibres. Il mourut un éléphant au Jardin des Plantes; on en prépara bien la chair, qu'on donna à manger à plusieurs per-

sonnes sans leur faire savoir de quel animal elle était ; mais elle ne fut du goût d'aucun des convives. Il y a en Afrique des éléphans rouges, fort méchans et très-dangereux. Leur chair ne vaut rien ; on croit qu'elle produit des ulcères.

ÉLEUSINE (*Cynosurus coracanus*, L.). Plante des Indes orientales, produisant un grain de la grosseur du millet, qui sert à remplacer le riz lorsque cette récolte manque. Ses propriétés alimentaires sont à peu près les mêmes.

EMBELIER DES INDES (*Embelia indica*, L.). Arbre des Indes orientales, dont les rameaux sont à feuilles ovales et longues; les fleurs sont en grappes. Le fruit est une petite baie assez semblable à la groseille ; on en fait une gelée agréable et rafraîchissante.

ÉMIGRANT (*Salmo migratorius*, L.). Poisson que l'on trouve dans le fameux lac Beikal, sur les frontières de la Chine et de la Sibérie ; il atteint la longueur de dix-huit pouces. Ses œufs sont jaunes et excellens à manger. Avec ce poisson on prépare du caviar et on retire de l'huile de ses intestins.

ENCRIERS SECS ou **CHAMPIGNONS DE COUCHE**. Ils diffèrent des autres encriers, en ce qu'ils sèchent sur pied et ne se résolvent point en une liqueur noire; leur chapeau est charnu, ferme, hémisphérique, recouvert d'une peau sèche et parfois écailleuse ; leurs feuillets noircissent avec l'âge, le stipe se détache aisément du chapeau. Paulet en compte six espèces en France : le champignon de couche franc, le champignon de cave ; celui de couche marron ; la boule de neige ou champignon des bruyères, le paturon blanc et le champignon de couche bâtard. Ils ont tous une saveur et un parfum très-agréables, et sont ceux qu'on préfère pour la table. *Voir* art. CHAMPIGNON.

ENCUIRASSÉ (l'). *Tcho-kia-yu*. Poisson de la Chine qu'on appelle ainsi parce qu'il est armé de toutes parts d'écailles tranchantes, rangées en lignes droites et posées les unes sur les autres, à peu près comme les tuiles sur les toits. Ce poisson habite la mer; sa chair est fort blanche, son goût se rapporte à celui de la chair de veau. Les Chinois l'estiment fort. Ce poisson pèse ordinairement quarante livres.

ENDIVE (*Cichorium endivia*, L.). On croit que cette plante potagère est originaire des Indes orientales ; elle est annuelle. C'est un de nos meilleurs légumes. La scariole ou scarole et la chicorée frisée sont les deux variétés que l'on préfère. En salade l'endive rafraîchit, est apétitive ; cuite, elle convient aux estomacs chauds, elle excite l'appétit. Aliment peu nourrissant, mais sain.

ENTOMOPHAGE. *Voir* art. SAUTERELLE.

ENTONNOIR DE PROVENCE. En Provence on nomme ce champignon *pinedo*, parce qu'on le trouve ordinairement sous les pins. Il est petit, couleur de chair vive, en forme d'entonnoir; sa peau est sujette à s'ouvrir au centre du chapiteau. Il n'a guère plus de trois pouces de hauteur; il est bien en chair étant frais, et se conserve sans se corrompre. Sa saveur et son odeur sont agréables, sa chair est blanche. On en fait usage, et, selon le docteur Paulet, on n'a pas ouï dire qu'il eût produit des accidens.

ENSETÉ (*Musa ensete*, Gmel.). Plante du genre bananier. On dit que quand les *Gallas* vinrent s'établir en Abyssinie, ils y portèrent l'arbre du café et l'enseté. Les feuilles sont si grandes que deux suffisent pour couvrir un homme devant et derrière; elles servent de tapis de pied; leur couleur est d'un fort beau vert; la plante porte à son sommet une gousse longue qui renferme de cinq à six cents figues; d'abord vertes, elles deviennent jaunes quand elles sont mûres; leur saveur n'est pas fort agréable, selon le père Lobo, mais on les plante à cause de l'arbre. L'enseté est fort abondant dans la partie du Woitska et de Goutto située à l'occident du Nil. Les *Gallas* mangent la tige, mais dès que les feuilles persistent, le pied devient dur et fibreux et ne peut plus être mangé. Ce végétal bouilli a la saveur du pain de froment. On le fait cuire comme les navets, et on le condimente avec du lait ou du beurre. Cet aliment est nourrissant, sain et de facile digestion.

ÉPAULARD. Poisson de mer dont la forme approche de celle du dauphin; mais le corps est infiniment plus gros. On en a vu qui pesaient jusqu'à mille livres. Il est excellent nageur, fort goulu, vorace et cruel. Pline rapporte que, sous le règne de l'empereur Claude, un épaulard vint au port d'Ostie que l'on construisait alors, qu'il y dévora des cuirs perdus par le naufrage d'un bâtiment de Marseille, et qu'il s'était creusé une espèce de canal dans la mer où l'on ne pouvait l'entourer; mais un jour, poursuivant sa proie avec violence, il fut jeté par les vagues sur la grève sablonneuse où il échoua. On l'aurait pris de loin pour la carcasse d'un vaisseau naufragé. L'empereur fit tendre des filets autour de cet animal, et le fit attaquer à coups de lance par les gardes prétoriennes, placées sur des chaloupes. En rendant le dernier soupir, ce poisson jeta avec impétuosité une si grande quantité d'eau, qu'il en remplit des chaloupes et en coula une à fond. Sa chair est extrêmement dure, coriace et immangeable.

ÉPEAUTRE. Vulgairement *grande épeautre* (*Triticum spelta*, L.). Cette plante croît naturellement en Perse, ce qu'on ignorait avant le voyage de Michaux père et d'Olivier. Depuis long-temps on la cultive en Europe; M. Tessier en a dis-

tingué trois variétés. Dodonée et Cisalpin croient que ce grain était le véritable *far* des anciens ; d'autres le *edor* ou *ador*. Nonnius Marcellus dit que le verbe *adorare* est dérivé de *ador* qui était la farine d'épeautre qu'on offrait aux dieux. Denys d'Halicarnasse assure que les anciens Romains, trois cents ans après la fondation de Rome, n'employaient que ce grain pour leur nourriture. La tige de cette plante est haute de deux à trois pieds, portant à son sommet un épi un peu comprimé, long de trois pouces ou environ. Les grains sont petits et adhèrent aux balles. On la cultivait autrefois beaucoup plus qu'à présent. Dans quelques parties de l'Allemagne, et surtout en Souabe, on estime beaucoup cette plante, qui ne gèle jamais et vient dans les plus mauvaises terres.

La farine d'Epeautre est composée des mêmes principes que celle de froment ; le gluten s'y trouve même en assez grande abondance, aussi est-elle très-propre à la panification et à faire de la bonne pâtisserie, lors surtout qu'on la mêle à celle de froment ; le pain en est fort délicat et très-nourrissant. Elle sert à faire d'excellentes soupes très-convenables pour les personnes épuisées. Avec le grain on fait du très-bon gruau, et on peut en préparer une bière également fort bonne.

ÉPERLAN (*Salmo eperlanus*, L.), c'est-à-dire *perle*, parce que les écailles de ce poisson brillent comme elle. Il est de la classe des salmones, son corps est fusiforme ; il a rarement plus de six pouces de longueur ; il est couvert d'écailles minces, argentines, nacrées, transparentes et très-brillantes ; la chair a l'odeur de la violette, tellement forte quelquefois qu'elle en est désagréable, ce qui a lieu en mars et en avril, époque du frai. La chair est tendre, de saveur exquise et de facile digestion, on la sert sur les meilleures tables ; elle nourrit peu, et convient à beaucoup d'estomacs. Ce poisson habite la mer, l'embouchure des fleuves et la profondeur des lacs dont les fonds sont sablonneux. Vers le printemps il remonte en troupes dans les rivières et y multiplie tellement que dans plusieurs contrées de l'Allemagne, en Suède et en Angleterre, on l'apporte par tonneaux. Les éperlans les plus estimés se pêchent au printemps dans la Seine, près de Caudebec. On les mange frits. Un déjeûner fort en vogue en Angleterre, consiste en éperlans fendus en leur longueur et séchés. Celui de mer n'est bon qu'autant qu'il est bien frais.

Ce poisson, d'après l'analyse de M. Morin, contient de l'albumine, du mucus et de l'osmazome, de l'hydrochlorate d'ammoniaque, une matière gélatineuse, de l'hydrochlorate de potasse, des phosphates, du carbonate de chaux, une matière huileuse, du phosphore et de la fibre animale.

Éperlan batard. Les habitans des rives de la Seine donnent ce nom à la brème encore petite. Ailleurs on donne le nom d'éperlan bâtard à de petits poissons blancs, dont on se sert pour faire des amorces.

Épervier (*Falco nisus*, L.). Le mot épervier ou éparvier est fort ancien; les Latins l'ont nommé *nisus* à cause des efforts que cet oiseau fait pour enlever ceux qui sont plus grands que lui. C'est un oiseau de proie, de la grosseur à peu près d'un pigeon; le petit épervier mâle se nomme *tiercelet*; le plumage supérieur est brun, avec des marques blanches à l'occiput, l'inférieur est d'un blanc moucheté de brun, la couleur devient plus foncée avec l'âge; le vol de cet oiseau est bas. L'épervier est plein d'ardeur, il fait une guerre cruelle aux petits oiseaux, il prend les pigeons et même les laperaux; les meilleurs éperviers se trouvent dans l'Esclavonie et en Espagne; on les dressait autrefois pour la chasse des perdrix et des cailles. La chair en est tendre et bonne à manger lorsqu'il est jeune; on la servait dans les dîners féodaux, au rapport de Taillevant. La loi du Lévitique en défendit l'usage.

Il n'y a pas d'oiseau de proie plus commun en Egypte; les anciens Egyptiens lui rendaient des honneurs divins. Chez d'autres peuples, celui qui tuait un de ces oiseaux était condamné à mort. Aristote dit qu'il s'était établi entre les éperviers et les habitans d'un canton de la Thrace, une espèce de société, que les premiers poursuivaient les oiseaux, et que les seconds les tuaient à coups de bâton et partagaient la proie.

Épicerie (*Nigella semine aromatico*). Plante qui produit des semences aromatiques, dont la saveur est celle de la muscade, du girofle, de la cannelle et du poivre; elles remplacent les quatre épices; elles sont surtout en usage en Italie. Ces semences, étant fort excitantes et échauffantes, ne conviennent qu'à certains tempéramens.

Épices ou **Épiceries** (*Aromata culinæ*). Toutes les substances végétales indigènes ou exotiques qui servent à l'assaisonnement des alimens, prennent le nom d'épiceries. Les racines nous fournissent le gingembre; les écorces la cannelle, etc.; les tiges le *calamus aromaticus*; les feuilles le thé, le laurier, etc.; les fleurs le safran, la fleur d'oranger, etc.; les fruits le citron, la bergamotte, les dattes, les poivres, le cacao, les amandes, les pistaches, la muscade, le girofle et le café; les semences les anis, le fenouil, le cumin, le carvi, etc. Sur toutes les tables, on ne connaît rien de plus exquis que les assaisonnemens exotiques; bien plus, autrefois, on ne trouvait rien de plus digne d'être présenté aux juges que des épices, d'où est venu le nom d'épices du palais, *sportulæ*

aut species. Dans les festins de mariage, l'épouse en distribuait à tous les convives.

On appelle quatre-épices, un mélange de girofle, de muscade, de poivre noir, de cannelle ou de gingembre, souvent de l'anis, de la coriandre, du macis, du piment de la Jamaïque; parfois du thym, de la marjolaine, du laurier, des culs d'artichauts, des morilles, des mousserons, etc.

ÉPINARD POTAGER (*Spinacia oleracea*, L.). Pisanelli croit que le nom d'épinard fut donné à cette plante à cause de sa semence épineuse. Originaire de l'Asie mineure, on croit qu'elle fut transportée en Espagne par les Sarrazins ou les Maures. Olivier, lors de son voyage en Perse, s'assura qu'elle était originaire de cette contrée et qu'elle y croissait sauvage. Elle fut inconnue des Grecs et des Romains; les Nègres lui donnent le nom de *bredde* de France; on la cultive en Europe depuis plusieurs siècles. Sa substance est aqueuse et presque insipide; néanmoins on la mange avec plaisir. Ce légume est laxatif, ce qui fait dire vulgairement, qu'il est le *balai de l'estomac*. Sous ce rapport, il est utile aux personnes qui sont habituellement constipées, il semble relâcher le canal intestinal et intervertir l'opération digestive; alors la matière alimentaire traverse ce canal sans être digérée, et produit des déjections copieuses. L'épinard adoucit l'âcreté de la gorge. Il est du goût de beaucoup de gens, convient aux bilieux, aux tempéramens chauds, secs et irritables. Les personnes dont l'estomac est faible, doivent n'en manger qu'avec modération, parce qu'il occasione des vents et parfois des nausées. La meilleure manière de les accommoder, c'est au gras et de les assaisonner convenablement ou avec beaucoup de sucre. Dans certains pays, on préfère les épinards crus ou en salade; on n'en mange alors que les plus jeunes feuilles.

Epinard de la Nouvelle-Zélande. Voir *Tétragone étoilée.*

Epinard-fraise. Voir Blette.

Epinard sauvage. *Voir* article Bon-Henri.

ÉPINE D'ÉTÉ. Nom d'une variété de poire.

Epine d'hiver. Autre variété de poire.

Epine rose. Variété de poire qui mûrit en été.

Epine-vinette, Vinetier (*Berberis vulgaris*, L.). Arbrisseau épineux qui croît dans les bois et y est fort commun. On en trouve aussi dans les jardins aux environs de Paris, ainsi que dans les lieux incultes. En Toscane, on lui donne le nom de *crepino*. Les racines sont jaunâtres, branchues; les jets longs, les feuilles petites, oblongues, d'un vert gai, lisses et d'un goût acide et garnies d'un aiguillon. Les fleurs ont une odeur spermatique très-prononcée; les fruits sont d'abord

verts, puis rouges dans leur maturité ; petits, de forme cylindrique, aplatis dans leur longueur, arrondis au bout, et de saveur agréable. Ils contiennent un corps muqueux et sucré, chargé d'une grande quantité d'acide malique et d'une portion assez considérable d'acide citrique, pour qu'on puisse le faire cristalliser par le repos. Ces fruits mûrissent en novembre. Verts, on les confit dans le vinaigre, comme les câpres, qu'ils peuvent remplacer. Avec le suc on fait des sirops, des confitures agréables et rafraîchissantes ; ce suc peut même être substitué à celui du citron, pour la préparation du punch. L'épine-vinette convient aux jeunes gens, aux estomacs chauds, aux bilieux, etc. Les naturalistes se sont long-temps refusés à croire aux influences malfaisantes du voisinage de cet arbrisseau, produisant la rouille et même la carie du froment, du seigle et autres céréales ; mais d'après les recherches et les expériences de MM. Bosc, Sagaret et Vilmorin, il paraît prouvé que cette opinion est fondée.

ÉRABLE A SUCRE (*Acer saccharinum*, L.). Arbre originaire du nord des Etats-Unis d'Amérique ; il croît naturellement dans la Pensylvanie et le Canada ; il est encore fort rare en France. Il est grand, robuste et soutient fort bien les grandes chaleurs ; son produit est d'une très-grande ressource dans certaines contrées de l'Amérique, à cause du sucre qu'on en retire par incision ; d'abord la liqueur est aqueuse et laisse dans la bouche un petit goût sucré fort agréable. L'eau d'érable est plus sucrée que celle du plane, et n'a jamais incommodé ceux qui en ont bu, même étant en sueur. Pour amener cette liqueur à l'état de sucre, on la fait évaporer jusqu'à la consistance d'un sirop très-épais et on la coule ensuite dans des moules de terre. Deux cents livres de cette liqueur produisent ordinairement dix livres de sucre. Les sauvages qui voyagent y mêlent un peu de farine et en forment une pâte qu'ils nomment *quitera*, laquelle est un aliment fort nourrissant.

Le bon sucre d'érable doit être dur, de couleur rousse, un peu transparente, d'odeur suave et de saveur douce. On s'en sert comme de celui de canne ; on en vante l'usage pour les rhumes et les affections de la poitrine. Dans le Canada, il coûte moitié moins que celui de canne ; on ne peut l'employer dans le thé qu'après l'avoir réduit en poudre. Ces peuples en consomment étonnamment, parce qu'ils le mêlent à toutes leurs sauces, même aux viandes rôties.

Il y a plusieurs espèces d'érables, dont on retire du sucre, mais en beaucoup moindre quantité que de celui-ci. Les habitans de la Louisiane mêlent la sève de l'érable avec une égale quantité d'eau et en font une liqueur très-rafraîchissante, dont la saveur

approche de celle du cidre. Enfin, en mettant cette séve dans des bambous, ils en obtiennent un vinaigre assez fort.

ÉRINGE ou **PANICAUT** (*Eryngium*). Plante dont les feuilles encore tendres se confisent dans le vinaigre et qui servent à garnir les salades. Il y a un panicaut fétide, *eryngium fœtidum*, qui croît dans l'Amérique méridionale et qui n'est point alimentaire.

ÉRIOX (*Salmo erioxx*, L.). Poisson du genre du salmones, de la grandeur du saumon, quoique plus épais et tacheté de couleur cendrée. Sa chair est même plus délicate que celles de la truite saumonée et du saumon; mais elle n'est pas de facile digestion; aussi ne doit-on en manger qu'avec modération.

ESCARBOT. *Voir* CHATAIGNE D'EAU.

ESCARGOT (*Limax*, *helix*). Limaçon à coquille, dont il y a plusieurs espèces, de grands, de moyens, de petits, de noirs et de blancs; ils sont tous de la même nature; il n'y a de différence que celle des lieux où ils vivent. Pline dit qu'à Rome on en était si friand, qu'on les mettait dans des endroits construits pour cela, et qu'on les séparait par espèces, afin de pouvoir en distinguer les différens goûts. On les nourrissait avec du blé et du vin cuit; on estimait surtout ceux qu'on tirait de la Sardaigne, de l'île de Chio, de la Sicile, des Alpes, de la Ligurie et de l'Afrique; les meilleurs venaient de l'île d'Astypalée, les plus grands de l'Illyrie; on estimait encore ceux des îles Baléares et de Caprée; aujourd'hui même les habitans de la Silésie nourrissent les escargots avec certaines plantes pour leur donner un meilleur goût. Dans plusieurs jardins de Brunswick, on garde dans des espèces de fosses quarrées, dont les côtés sont boisés et l'ouverture couverte en fil de fer, les limaçons qu'on a ramassés pendant l'été pour les manger en hiver.

Daigue, dans son singulier traité de 1550, dit « qu'anciennement estaient morceaux frians et viande exquise et fort » apétie de plusieurs nobles romains, qu'un Fulvius Lupinus » trouva la façon de les engraisser; que les plus à louer sont » ceux de Sardine, Libye, Sicile, Astypela et ceux de Li» gurie. »

On choisit les escargots qui se nourrissent de plantes aromatiques. Cet aliment est nourrissant, calmant, mais non de facile digestion; il ne convient point aux estomacs froids et encore faut-il l'assaisonner convenablement. En Provence on ne les mange qu'avec une pommade à l'ail, que l'on nomme *ayoli*. Dans le carême, les escargots sont à Nancy, ce que les huîtres sont à Paris; les déjeuners, les paris, les joyeuses réunions ont presque toujours les escargots pour motifs. On

emploie pour cela les grands de vigne (*helix pomatea*); on les fait cuire avec du beurre et des herbes odoriférantes. Les Brabançons et les Liégeois en sont très-friands, ainsi que les Suisses, qui, au rapport de M. Bourgeois, en font un grand usage dans leur cuisine. En Bourgogne on les prépare avec du vin; on les assaisonne avec le bouillon de viande, des épices, des tranches d'orange ou de citron; on lie la sauce avec du beurre frais et de la farine; ils servent aussi à faire des petits pâtés très-estimés des gastronomes du pays, mais convenons que cet aliment est de fort difficile digestion pour presque tous les estomacs. On en fait enfin des bouillons fort calmans et par conséquent utiles dans les irritations de la poitrine. Les Algériens regardent comme une souillure de manger des limaçons : ils sont sacrés pour eux.

ESCARGOULE, du latin **ESCA GULA**. Dans le Périgord, on appelle ainsi diverses espèces de champignons bons à manger, notamment la grande coulemèle. (*Voir* CHAMPIGNON.)

ESCARIOLE ou **SCARIOLE** (*Cichorium scariola*). Plante potagère, variété de la chicorée qu'on mange crue en salade ou cuite et assaisonnée comme les épinards; ses propriétés alimentaires sont celles de la chicorée des jardins.

ESCOUBARDE ou **OREILLETTE** (*Agaricus auricula*). Cet agaric est gris, plus ou moins foncé, à feuillets blancs, à stype blanchâtre, plein et court; il se dessèche aisément, ne se pèle pas; on le trouve en automne sur les pelouses; sa chair a un bon goût.

ESCUDARDES. Champignons dont le chapeau est de forme ovale irrégulière, porté sur un stype irrégulier. Paulet les a divisés en trois familles, savoir en :

Escudardes ou *Savatelle de France.* Couleur noire ou rembrunie, analogue à celle de la truffe, de consistance sèche, ferme, de forme très-irrégulière, à peu près comme la semelle de savatte, d'où vient leur nom. Il y en a trois espèces.

La *Savatelle truffe.* Ce champignon a la surface chagrinée comme celle de la truffe; il en a la couleur, le parfum et le goût. Blanc d'abord, il roussit par la vétusté. On le trouve dans l'Angoumois et dans le bas Languedoc, où il est fort recherché. Il croît au pied des arbres.

Savatelle à cuir. Espèce de bolet, beaucoup plus grand que le précédent; il est coriace, sa surface est unie; sa chair n'est pas aussi délicate que la précédente. Ce bolet croît dans le même pays.

Savatelle épine (Paulet). Roux blanchâtre, sillonné et ridé en dessus, brun et olivâtre en dessous avec épine. On le trouve aussi dans la forêt d'Orléans près de Cambord.

ESPADON (*Xiphias gladius*, L.) Le corps de ce poisson est allongé, de couleur brune sur le dos et blanchâtre sur le ventre. Il est plus abondant au printemps. A Nice on l'appelle *emperadour*. Il vit dans l'Océan et la Méditerranée; il prend un accroissement considérable; on en a vu de quinze pieds de long, pesant plus de deux cents livres. Ce poisson si agile, si adroit, si bien armé, se contente souvent pour sa nourriture d'algues et de plantes marines. Sa chair a une excellente saveur, nourrit et se digère facilement, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès.

ESTOMAC (*Ventriculus*). La substance de l'estomac des animaux est membraneuse, sèche, dure, froide, visqueuse et par conséquent de difficile digestion; elle produit de la pituite, dispose ou favorise la génération des obstructions et peut même donner lieu à d'autres maladies. Les personnes délicates, sédentaires doivent laisser cet aliment aux gens de peine; cependant, l'estomac de l'oie, celui de la poule et des autres oiseaux est un manger délicat, et que l'on digère facilement.

ESTRAGON (*Artemisia dracunculus*, L.). Plante originaire de la Sibérie, qu'on cultive dans les jardins. Son odeur est agréable et sa saveur aromatique mêlée de douceur. Pendant que les feuilles sont encore tendres, on les emploie dans les salades et dans les cuisines pour donner du goût à certains alimens; on les confit aussi dans le vinaigre pour les mêler aux salades dont elles relèvent le goût; toniques, elles donnent de l'appétit et chassent les vents. L'estragon convient en hiver aux tempéramens phlegmatiques, aux vieillards, mais non aux bilieux, ni aux personnes irritables, ni à celles qui ne digèrent pas les crudités.

ESTURGEON (*Acipenser sturio*, L.). Poisson de l'Océan, de la Méditerranée, de la mer Rouge et de tous les grands fleuves. Au printemps il remonte dans le Volga, le Danube, le Tanaïs, le Pô, la Garonne, etc. Il y avait, en 1551, des bateaux sur le Rhône pour sa pêche; il était si commun en Provence, qu'il ne se vendait qu'un sou la livre; en 1800 on en prit un à Neuilly, près Paris, qui pesa deux cents livres; on le conserva quelque temps vivant à la Malmaison. En 1758 et 1782, on en prit deux à Paris de plus de six pieds de long: on les offrit au roi.

Le père Avril assure que le Kur, fleuve de Perse, qui se jette dans la mer Caspienne, enrichit tout le pays environnant par le grand nombre d'esturgeons qu'on y pêche. La tête de ce poisson est garnie de plusieurs barbillons, son ventre est plat: la forme de l'esturgeon a du rapport avec celle du brochet; il n'a point d'écailles; la couleur du dos est noire, celle du

ventre jaune ; il a communément vingt à vingt-quatre pieds de longueur, et pèse souvent de deux à quatre cents livres ; il nage toujours en bande, et accourt au son des instrumens ; il est tellement timide que les plus petits poissons le mettent en fuite. Pline dit que de son temps on en voyait dans le Pô qui pesaient jusqu'à mille livres. L'esturgeon grandit et s'engraisse dans les fleuves, selon qu'il y trouve la tranquillité, la température et les alimens qui lui conviennent. Dans la mer, il se nourrit de maquereaux, de harengs ou de gades, et lorsqu'il est dans les fleuves il attaque les saumons et les vers ; il dépose une immense quantité d'œufs. Ce poisson est d'une force considérable ; d'un coup de queue il renverse l'homme le plus robuste ; les pêcheurs ne l'approchent qu'avec précaution. Dans la Russie, où il est très-commun, on en prend pendant l'été et l'automne dans les fleuves, et surtout dans le Volga, une grande quantité, qu'on transporte dans les lacs. A l'entrée de l'hiver, on va les prendre avec des filets, et on les envoie tout gelés dans différens cantons. On pêche dans le Danube des esturgeons qui ont jusqu'à vingt-et-un pieds de long ; ils viennent du Pont-Euxin et remontent le fleuve au printemps jusqu'à Bade pour frayer. Sa chair a une saveur délicate, qualité fort rare dans les poissons cartilagineux ; on l'a souvent prise pour celle du jeune veau ; celle du mâle est meilleure que celle de la femelle. Les nations modernes n'ont pas pour cette chair le goût de plusieurs peuples anciens, et notamment des Romains, qui couronnaient ce poisson de fleurs ; ceux même qui le servaient étaient couronnés, et marchaient au son de la flûte. Dans la Grèce, au rapport d'Athénée, on regardait l'esturgeon comme le meilleur plat des festins Ovide l'a célébré par le vers suivant :

Tuque peregrinis acipenser nobilis undis.

En France, plusieurs seigneurs s'étaient appropriés le droit de garder tous les esturgeons que prenaient les pêcheurs ; mais l'ordonnance de marine, publiée en 1681, adjugeait au roi ceux qui échouaient sur les côtes. A la Chine, il est réservé pour l'empereur. Le roi d'Angleterre s'appropriait autrefois tous ceux que pouvaient prendre les pêcheurs. Dans une charte du comte d'Eu, en date de 1059, ce comte abandonne à l'abbaye de Saint-Michel d'outre-port, tous les esturgeons que pourront prendre les vassaux de l'abbé. A Bordeaux, tout le monde mange de ce poisson. En Hollande, on le coupe par morceaux qu'on garde dans des barils, après les avoir fait mariner dans le sel et la saumure ; c'est un objet d'un grand commerce avec l'Angleterre. En Italie on sale et on fume l'épine du dos, morceau fort recherché ; on le nomme *spinochia*.

Les Ostiaques mangent ordinairement cru le nerf dorsal de ce poisson, ce qui est pour eux un grand régal; mais ils n'y touchent pas avec le couteau, parce que cela porterait malheur à leur pêche.

Le bouillon d'esturgeon est agréable et restaurant. La chair de ce poisson se met à la broche; on l'accommode aussi au court bouillon; elle est alors moins grasse et de moins difficile digestion. Les personnes sédentaires, les vieillerds, les bilieux, le convalescens, ceux enfin dont l'estomac est affaibli, doivent éviter cet aliment. Les œufs des femelles sont d'un grand produit pour les pêcheurs; ils servent à préparer le *caviar*. (*Voir* cet article).

ÉSOCE (*Esox*). Genre de poissons de la division des abdominaux, dont le caractère consiste à avoir la tête applatie, la bouche grande, les mâchoires inégales, etc. La chair de l'ésoce est maigre, dure et par conséquent fort peu estimée. On se sert de ce poisson comme d'appât pour en prendre d'autres, surtout le gade dorse. Une qualité remarquable de cette chair, c'est qu'en la cuisant ou en la fumant, les arêtes prennent une belle couleur verte, que l'on attribue mal à propos au cuivre, ce qui fait que beaucoup de pauvres n'osent pas en manger.

L'**ÉSOCE SPET** (*Esox sphyræna*). Ce poisson a une chair blanche; sa saveur ressemble à celle de l'aigrefin; facile à digérer.

L'**ÉSOCE CAÏMAN** (*Esox osseus*, L.). La chair est très-savoureuse, mais on ne peut l'avoir qu'en fendant en zigzag le ventre de ce poisson qui est sans écailles.

ÉTOURNEAU (*Sturnus vulgaris*, L.). Oiseau sylvain, ayant du rapport avec le merle, moins gros cependant que lui; les jeunes oiseaux des deux espèces se ressemblent si parfaitement qu'on peut à peine en faire la différence; l'étourneau est noirâtre, tacheté de gris, quoiqu'il y en ait de blancs et de cendrés. Il est vorace, mange des baies, surtout des olives, du raisin, du blé, du sarrazin, du millet, du chenevi, des cerises, etc.; il mange aussi de la ciguë, des plantes vénéneuses et même des cadavres; il vit en troupe pendant l'automne et l'hiver. Les anciens faisaient beaucoup de cas de sa chair, quoique dure, d'odeur vitreuse et un peu amère; on dit que les gourmets aiment beaucoup cette saveur. Cardan croit que, pour la bonifier, il n'y a qu'à couper la tête de l'oiseau, aussitôt qu'il a été tué; cela peut être pour la chair des jeunes étourneaux, car celle des vieux sera toujours sèche et amère, bien que Galien l'ait mise au nombre des bons alimens; mais il est probable qu'il n'entendait parler que des jeunes étourneaux élevés sur les montagnes. L'étourneau commun peut vivre huit à dix ans; on le trouve partout; il est

susceptible d'éducation : il apprend à parler. Pline dit que les deux jeunes princes Drusus et Britannicus, fils de Claude, sous le règne duquel il écrivait, avaient un étourneau qui parlait grec et latin, et étudiait les leçons qu'on lui donnait. Cet oiseau articule franchement la lettre R.

EUGENIA (*Eugenia malacensis*, L.). Arbre qui croît sur les petites montagnes aux Indes. Les tiges sont grandes, les fleurs ressemblent à celles de l'amandier, quoique plus brillantes ; le fruit est de la grosseur d'une poire, de couleur rouge dans sa maturité, succulent, rafraîchissant et de saveur fort agréable ; on l'estime beaucoup dans le pays. Sa chair est blanche, son noyau arrondi et anguleux. On cultive cet arbre dans les deux Indes. Ceux de la presqu'île de Malacca passent pour être les meilleurs.

EXCITANT. (*Excitans*). Réveiller, exciter, émouvoir. Les substances excitantes sont très-nombreuses ; les excitans végétaux ont une odeur aromatique et une saveur piquante ou chaude, tels la sauge, le romarin, la menthe, la canelle, le poivre, etc. Ces substances aiguillonnent l'estomac et rendent le pouls plus fréquent ; le thé est aussi excitant, stimulant, mais d'une manière particulière. (*Voir* cet article).

Il y a des substances végétales excitantes qui ont une odeur piquante et une saveur âcre, telles que les cressons, la racine de raifort sauvage, la moutarde, l'ail, etc. Les excitans favorisent la nutrition en augmentant la vitalité des organes affaiblis, mais lorsqu'ils ont l'énergie convenable, ces moyens nuisent à la nutrition au lieu de la favoriser.

EXERCICE. L'exercice n'est pas moins nécessaire que les alimens à la conservation de la santé ; ce qui prouve son utilité, c'est qu'un enfant qui se porte bien ne saurait être forcé au repos. Aussi sans exercice on ne peut jouir d'une parfaite santé. L'inaction jette dans le relâchement ; la digestion se fait mal ; toutes les fonctions languissent. Le véritable exercice est celui qui met en mouvement toutes les parties de notre corps ; il doit être pris en plein air. A la vérité, il y a des femmes qui se portent assez bien sans faire de mouvement ; c'est qu'elles ont d'autres secours qui facilitent leur circulation ; c'est qu'elles sont plus susceptibles de sensations agréables, qu'elles sont plus gaies, qu'elles causent davantage, et ce babil est une espèce d'exercice proportionné à leurs besoins, etc. C'est au défaut d'exercice que sont dues en général les obstructions des glandes et la faiblesse des nerfs. De tous les exercices, celui que l'on prend à pied et à cheval a été jugé le meilleur pour fortifier ; l'équitation, surtout, contribue beaucoup à la digestion ; elle augmente les forces

du corps ainsi que celles de l'estomac et des intestins ; sous ce rapport, elle est préférable à l'exercice à pied, parce qu'elle secoue davantage le corps et qu'elle le fatigue beaucoup moins.

Cheyne, *Traité de la Santé*, dit avec raison, que les personnes faibles et valétudinaires doivent faire de l'exercice une pratique de religion. Celui de la danse est pour la femme ce que l'équitation est pour les hommes ; enfin, la gymnastique, dont on a reconnu le besoin, surtout dans ces derniers temps, ne peut être que d'une très-grande utilité. L'exercice cependant ne doit jamais être continué jusqu'à une extrême fatigue, car alors il affaiblit au lieu de fortifier.

EXOCET VOLANT. (*Exocœtus volitans*, L.). Poisson de presque toutes les mers tempérées. Sa forme est effilée comme celle du hareng ; son dos est bleuâtre, les flancs et le ventre argentés. Ce poisson est timide et faible ; la nature lui a donné des nageoires propres à s'échapper du sein des vagues, et à planer un instant sur la surface des eaux, il ne se replonge qu'à une portée de fusil du point d'où il est parti. On en rencontre parfois des bancs de toutes les tailles; ils deviennent souvent la proie des oiseaux. La chair de l'exocet est grasse, agréable mais de difficile digestion ; on s'en régale dans les voyages de long cours ; les œufs ont une âcreté capable d'affecter la langue et le palais. Ce fut une troupe d'exocet, dit le capitaine Dumont-Durville, qui sauva, sur les parages du cap Blanc, les derniers naufragés du radeau de *la Méduse*.

F.

FAGARIER DU JAPON. (*Fagara piperita*, L.). Vulgairement *poivrier du Japon*. Toutes les parties de cet arbrisseau sont aromatiques, elles ont le goût du poivre, mais principalement l'écorce, les feuilles et les capsules. On l'emploie pour assaisonner les alimens, en place de poivre et de gingembre : les propriétés sont à peu près les mêmes.

FAIM. (*Fames.*) C'est le désir et surtout le besoin de manger des alimens solides, pour conserver et réparer les pertes continuelles que fait le corps. Le défaut de proportion entre la déperdition et la réparation paraît être la cause réelle et immédiate de ce besoin, et si le sentiment désagréable de la faim se fait sentir tout entier dans l'estomac, c'est que ce viscère, sympathiquement lié à toutes les parties du corps, est l'agent principal de la digestion. On éprouve d'abord un sen-

timent particulier de gêne, de resserrement et de tiraillement à l'estomac, sentiment qui s'accroît et devient anxiété, douleur, etc. Il est plus fort, plus vif dans la jeunesse, parce que la puissance réparatrice est alors dans sa plus grande activité; à mesure qu'on avance vers le terme de la vie, la faculté destructive devient plus forte et l'aiguillon de la faim diminue. Ce besoin se fait moins sentir dans les pays chauds que dans les pays froids, où les corps deviennent plus grands et prennent plus de volume. Une forte préoccupation d'esprit prévient la faim; on la modère par une ceinture serrée autour du ventre; le vin, l'opium et tout ce qui engourdit la vitalité la rend moins impérieuse; enfin on la fait cesser par les alimens. La soif est l'appétence des liquides. (*Voir* cet article.)

On avait fait une divinité de la faim : elle avait une statue dans un temple de Minerve à Lacédémone.

FAINES. (*Falgus sylvatica*, L.). Fruit du hêtre qu'on nomme aussi *foncine*. Il est contenu dans une coque dure, relevée de quatre côtes, d'où il s'échappe naturellement. A l'extérieur, ce fruit est couvert d'une peau et ensuite d'une pellicule mince adhérente à l'amande de la première peau. Entre ces deux enveloppes se trouve un duvet très-fin; l'amande contient comme toutes les autres du mucilage et de l'huile. Par le moyen du moulinage et de l'expression, on en retire une huile de couleur jaune, tirant sur le vert, que l'on parvient à dépurer au moyen de l'acide sulfurique et à la rendre bonne à manger. (*Voir* article HUILE DE FAINES.) Cette huile a le goût de l'aveline. Les Anglais ont appris à faire du pain avec la faine, et les Suédois s'en servent en guise de café, après l'avoir grillée. Pline dit que ce fruit était regardé comme le plus doux et le meilleur de tous les glands, *dulcissima omnium est glans fagi*, Pl. I, 7.). Les faines se mangent grillées comme les châtaignes; mais elles sont venteuses. On dit que mangées vertes elles causent une espèce d'ivresse.

FAISAN. (*Phasianus colchicus*, L.) Cet oiseau porte à peu près le même nom dans toutes les langues de l'Europe. Sa femelle se nomme en français *faisande*, *faisanne*, *faise*, qui vient du mot *phasis*, fleuve de la Colchide, d'où cet oiseau fut transporté par les Argonautes dans la Grèce, et de là dans nos climats : ce que Martial paraît avoir exprimé par ce distique :

Argiva primùm sum transportata carinâ,
Ante mihi notum nil nisi phasis erat.

Il est de la grosseur d'un coq ordinaire, admirable par la variété et l'éclat de son plumage. Sa beauté est comparable à celle du paon. Gybert Longonius, dans son traité sur le dialogue des oiseaux, dit qu'il n'aurait jamais cru que la nature

eût pu réunir tant de beautés en un seul animal, et que Solon ne disait rien de trop fort quand il répondit au roi Crésus, assis sur un trône superbe, orné de son diadême et tout couvert d'or et de pourpre, qui lui demandait s'il avait jamais vu quelque chose de plus beau : « que les paons et les faisans » lui semblaient encore plus beaux. »

Cet oiseau vit dans les bois ; il est de l'ordre des gallinacées. On le trouve dans les parties chaudes de l'Asie et de l'Europe où il multiplie beaucoup. On le place parmi les oiseaux pulvérateurs, parce qu'il aime à gratter le sable ou la terre sèche, à s'y rouler et à s'en couvrir. Il est si stupide qu'il se croit en sûreté, s'il parvient à cacher sa tête ; on l'attire facilement dans le piége en lui présentant quelque chose de rouge. La durée ordinaire de sa vie est de six à sept ans. On est parvenu à l'élever en domesticité quoiqu'il ait beaucoup de goût pour l'indépendance. Il y a plusieurs variétés de faisans. On en a vu de parfaitement blancs. Les endroits où l'on trouve en France le plus de faisans, sont la Touraine, les forêts de Loches et d'Amboise. On en voit beaucoup en Corse. Sa chair ressemble à celle de la poule ; cependant le goût en est plus agréable. On préfère celle du mâle ; en automne surtout cet aliment nourrit beaucoup, fournit un bon suc d'une saveur délicate et de facile digestion. On le prescrit aux personnes épuisées et aux convalescens. Le faisan, du temps des Argonautes, était si rare que Ptolomée, roi d'Egypte, n'en avait jamais mangé. Il a été de tout temps réservé pour la table des riches, et l'on a regardé comme une prodigalité insensée la fantaisie d'Héliogabale d'en nourrir ses lions et ses léopards. Vitellius fit servir sur sa table les cervelles des faisans. Galien croit que cette chair n'est préférable à celle de la poule qu'à cause de sa rareté. Un faisandeau bien gras est un morceau exquis, mais fort cher et rare en France.

FALTRANCK. Nom allemand qui signifie boisson, convenable après les chutes. Tout le monde connaît l'usage de ces vulnéraires : c'est un mélange des principales herbes dites vulnéraires, qu'on récolte dans le temps de leur floraison sur les montagnes de la Suisse et de l'Auvergne. Dans les faltrancks ordinaires, on emploie les feuilles et les fleurs de bugle, de pervenche, de verge d'or, de véronique, de pied de chat, de pied de lion, de langue de cerf, d'armoise, de pulmonaire, de verveine, d'aigremoine, de petite centaurée, de menthe, etc.

FANFRE. Poisson de la Méditerranée, ressemblant au maquereau et de la même grosseur. Le dos est ceint de bandes larges, dont l'une est de couleur violette, tirant sur le noir, et l'autre bleue ; le ventre est blanc. Les mariniers provençaux

disent que ce poisson suit les vaisseaux. Sa chair est fort estimée, à cause de son bon goût, mais elle n'est pas de facile digestion pour certains estomacs.

FAR. Selon Pline, il y avait en Italie trois espèces de froment : le *far*, le *siligo* et le *triticum*. On a cru que le far était le froment rouge, c'est-à-dire celui dont l'écorce est plus dorée et dont l'épi est barbu ; mais l'expérience a fait voir que cette barbe cesse lorsque ce froment est semé dans un autre terroir que celui où il a cru. Les plantes de froment se ressemblent tellement qu'il n'en est peut-être que d'une espèce, laquelle varie selon les différentes terres qui la produisent. Il n'y a qu'une espèce de froment peu connue en France qui soit bien distincte du froment ordinaire ; c'est celle du blé de miracle, *triticum spica multiplici*. Le far est le plus dur des fromens, il résiste le mieux aux rigueurs des hivers. Il fut la première nourriture des anciens Latins, comme on le voit par les présens que le peuple faisait et qu'on appelait *adorea*. L'épithète *adoreum*, donné au far, était honorifique, puisque la victoire elle-même s'appelait *adorea*.

FARINE. Poudre blanche, fine, nourrissante, que l'on retire de plusieurs espèces de grains, du froment, de l'orge, du seigle, du riz, de l'avoine et d'autres graminées. On donne aussi ce nom aux semences des pois, des fèves, des lentilles réduites en poudre. On a appelé fécule la farine de pommes de terre et celle des orchis, qui sont principalement formées d'amidon. Celle de froment est composée, selon M. Proust, d'amidon, de gluten, d'extrait aqueux sucré et de résine. Celle de seigle contient, selon Einhoff, de l'albumine, du gluten dissous, du gluten non desséché, du mucilage ou amidon soluble, de l'amidon et du sucre. Selon Proust, la farine d'orge non germé contient de la résine jaune, de la gomme, du sucre, du gluten, de l'amidon et de l'hordéine. Ce chimiste attribue à l'hordéine et à la petite quantité de gluten, l'infériorité de cette farine, relativement à celle de froment, pour faire le pain ; mais Fourcroy et Vauquelin ont fait connaître, bien avant M. Proust, que la saveur âcre et rance du pain d'orge et le mauvais goût des eaux-de-vie de grains étaient dus à une huile grasse concrescible, pesant un centième, contenue dans l'orge. M. Vogel regarde la farine d'avoine comme étant formée d'amidon, d'albumine, de sucre d'un principe amer, de gomme, d'huile grasse et de matière fibreuse. Vauquelin a examiné le riz après M. Braconnot et Vogel ; il n'y a trouvé que de l'amidon, des traces de gluten et point de matière sucrée. La farine de pois contient, d'après Einhoff, une matière volatile, de l'amidon, une matière végéto-animale, de l'albumine, du sucre, du mucilage, une matière amila-

cée fibreuse, une enveloppe et des sels. Celle de fèves contient d'après le même chimiste, une matière volatile, de l'amidon, une matière végéto-animale, de l'albumine, du mucilage, une matière amilacée fibreuse et une enveloppe de l'extractif, soluble dans l'alcool, des sels. Suivant Vauquelin et Fourcroy, cette farine ne contient pas de sucre, et l'enveloppe de la fève est un tannin de matière animale. Dans la farine de lentilles, Fourcroy et Vauquelin y ont trouvé de l'amidon, une espèce d'albumine et un peu d'huile verte. L'écorce contient du tannin en proportion. La farine de lupin est composée ; d'après les mêmes chimistes, d'une huile amère et colorée, à la dose d'un septième, qui communique à toute la masse ses propriétés ; 1° une matière végéto-animale soluble dans beaucoup d'eau ; 2° des phosphates de chaux, de magnésie et de petites quantités de phosphate de potasse et de fer. Cette farine ne contient ni amidon, ni sucre, et diffère par là des autres farines. Vauquelin a examiné quarante-sept variétés de pommes de terre ; il a vu que leur farine donnait de l'amidon, un parenchyme de nature ligneuse, de l'albumine, de la gomme, des nitrates et des phosphates de chaux et de potasse, de l'acide citrique, une résine amère, du nitrate de potasse, de l'asparagine et une matière azotée, soluble dans l'eau, insoluble dans l'alcool.

La farine de froment est celle qu'on emploie le plus généralement. Pour être de bonne qualité elle doit être d'un blanc légèrement jaunâtre. Uu blanc mat annonce qu'elle a été privée de ses gruaux, qui en font les parties les plus substantielles. Un blanc terne fait connaître que le blé ou la farine qui a été employé est avarié. La bonne farine doit avoir une odeur douce ; vieille elle a celle du moisi. Une farine pure mise dans la bouche, forme une pâte liante et légèrement sucrée ; dans le cas contraire, elle a un goût de savon âcre. La bonne farine doit être douce au toucher, quoique faiblement grenue, faire corps et s'étendre sous les doigts. On ne doit pas l'employer aussitôt qu'elle est sortie du moulin, parce que par le frottement de la meule elle a acquis une grande chaleur; on doit l'exposer à l'air et la refroidir avant de l'employer.

La mouture en grosse produit quatre sortes de farines : la première ou le blanc ; la seconde ou le bis blanc ; la troisième qu'on nomme première de gruau ; la quatrième ou gruau bis.

On donne le nom de petites farines aux recoupettes ou recoupes. On distingue les farines creuses sous le nom de fleur, de blanche ou de bise. La farine piquée est celle qui est tachée par des parties de son assez grossières. Les farines creuses sont molles et lêgères telles que celles qui viennent d'un blé tendre. Les farines granuleuses sont celles du blé sec, gris

ou glacé. Les farines revêches ou fortes sont celles qui sont le plus difficiles à travailler. Le son doit en être soigneusement extrait, parce qu'étant une substance ligneuse il est impropre à la nutrition.

Farine mélampyrée. Melampyre des champs, vulgairement *blé de vache*, *rougelle*, etc., (*Melampyrum arvense*, L.). Jusqu'à présent on n'a reconnu la présence de la graine du mélampyre dans les farines des céréales qu'après la fermentation panaire et la cuisson du pain ; c'est elle, qui, par l'effet de la chaleur que subit le pain en cuisant, prédispose le principe colorant à passer au rouge violet. M. Dizé, de l'Académie de médecine, a indiqué un procédé certain, fort simple et à la portée de tout le monde, pour reconnaître une farine céréale qui serait mélampyrée et notamment celle du blé. Ce procédé consiste à prendre une forte cuillerée à bouche de la farine qu'on veut essayer, et dont on forme une pâte très-molle avec une suffisante quantité d'acide acétique (vinaigre affaibli de deux tiers d'eau). On met de suite ce mélange dans une cuiller d'argent, qu'on expose à une chaleur convenable pour former en cuisant un petit pain ; si la farine est mélampyrée, l'intérieur du petit pain se colore vers la fin de l'évaporation en rouge violacé très-foncé. Ce pain contracte un goût désagréable et l'usage n'en est pas sain.

Farineux. En général, on donne ce nom à toute subtance végétale blanche, qui a peu de saveur, qui se divise aisément sous le pilon ou la meule, qui se combine avec l'eau, dont elle partage la transparence et la limpidité, et qui est susceptible de fermentation, exhalant sur les charbons allumés l'odeur du pain grillé. La matière farineuse est composée le plus ordinairement de sucre, d'une substance extractive et d'amidon. Les farineux à cosse doivent être mangés en purée, ils sont moins venteux. Les substances farineuses forment la base de la nourriture des différens peuples, mais elles n'appartiennent pas toujours à des plantes frêles et délicates, vouées à la mort dès qu'elles ont porté des grains à maturité. Des arbres fournissent aussi un aliment à peu près analogue, également sain et abondant. On en a des exemples dans le palmier sagoutier, etc. Les racines fournissent aussi des farineux.

Farobier. Grand arbre du Sénégal et de Gambie, qui produit des gousses semblables à celle des haricots, excepté qu'elles ont un pied de longueur. Ces gousses renferment des semences noires, aplaties, semblables à de grosses lentilles et enveloppées d'une chair jaune farineuse. Les Nègres la mangent, et souvent elle leur tient lieu de tout autre aliment, surtout quand ils voyagent. Elle est fort bonne, nourrissante et d'un goût de pain d'épice sucré fort agréable.

FAROS. Pomme d'automne dont il y a deux variétés. La grosse et la petite. Propriétés des autres pommes.

FASÉOLE (*Faseolus Virg.*). Espèce de fève, de haricot que l'on cultive dans les pays méridionaux, et dont les propriétés alimentaires sont analogues à celles des autres légumes de ce genre.

FAUCON (*Falco*). Ainsi nommé à cause de ses griffes en forme de faulx. Cet oiseau de proie se trouve en France, en Suisse, en Allemagne, en Italie, en Espagne, à Chypre, Malte, etc. Il recherche les montagnes et les rochers; son courage est franc, il poursuit les lièvres et les bêtes fauves, attaque le milan, qu'il traite comme un lâche, le chasse, le frappe avec dédain et ne le met point à mort. Il est de la grosseur d'une poule. Avant l'abandon de la fauconnerie, on le dressait pour la chasse. Il y en a plusieurs variétés; ceux d'Islande sont regardés comme les plus braves et les plus adroits de l'Europe pour cet objet. Le roi de Danemarck en envoie chercher tous les ans, qu'on transporte à Copenhague. Les faucons blancs sont les plus rares et passent pour être les plus braves. Selon Tournefort, dans le Levant on en mange la chair sans la faire mortifier; elle est blanche, délicate, d'un excellent goût, meilleure rôtie et bardée. Daprès Taillevant, on sacrifiait à sa maîtresse malade un faucon comme friand morceau. C'est ce document qui a fait le sujet du conte de La Fontaine, traduit de Bocace.

FAUVETTE (*Garrula*). Oiseau de volière, vif, léger, agile, dont la voix est harmonieuse, variée et fort agréable. Il est à peu près de la grosseur du bec-figue. Son plumage supérieur est cendré brun, clair sur la tête, foncé sur les aîles et la queue, le plumage inférieur est d'un blanc mêlé de brun. Son bec est noirâtre, ses pieds bruns. Tous les mouvemens de la fauvette, dit Buffon, ont l'air du sentiment, et tous ses accens le ton de la joie. Ces oiseaux sont répandus partout et animent les pays où ils se trouvent, par les mouvemens et les accens de leur tendre gaieté. Il y en a plusieurs sortes, parmi lesquelles on remarque celle qui, en automne, arrive dans nos climats, et qui contrefait la boiteuse, lorsque quelque importun approche de son nid. Sa chair est aussi bonne à manger que celle du bec-figue lorsqu'elle s'est nourrie de figues, de raisins, etc. Elle est de facile digestion. La meilleure manière de la manger est de la faire cuire sans la vider, et après lui avoir coupé la tête et les pieds, on la larde et on la saupoudre avec de la râpure de croûte de pain. Il y a une espèce de fauvette dont la chair n'est pas bonne, mais dont le chant tient de celui du rossignol. Elle joint à cela une amabilité peu commune. Elle affectionne d'une ma-

nière touchante celui qui a soin d'elle. A son approche sa voix, plus affectueuse, semble exprimer de l'empressement et de la reconnaissance par de petits cris. C'est d'elle que mademoiselle Descartes a dit :

N'en déplaise à mon oncle, elle a du sentiment.

FÉCULE (*Fecula*). On nomme ainsi la matière amylacée, substance très-blanche qui est le principe immédiat des végétaux, auxquels elle paraît appartenir exclusivement. On la trouve dans toutes leurs parties, toujours la même, soit pour le goût, soit pour les propriétés chimiques, pourvu cependant qu'elle soit bien séparée des parties avec lesquelles elle est mélangée. La fécule existe surtout dans les racines et les graines des végétaux. On en voit aussi dans les tiges de quelques palmiers. Dans toutes ces productions elle n'y est pas pure, mais elle en forme la plus grande partie. Comme le sucre elle est un corps identique, à quelque plante qu'elle ait appartenue, et ne diffère que par quelque nuance. On peut la définir, une gelée sèche, jouissant de la blancheur, de la ténuité et de l'insipidité; inaltérable à l'air, insoluble à froid dans les fluides et se convertissant par la chaleur en une gelée transparente, de couleur pâle; elle est enfin la partie substantielle du végétal, elle nourrit complétement, ne laisse presque aucune matière excrémentielle dans les premières voies, quand elle est pure. Seule, elle peut suffire à presque tous les besoins alimentaires, elle ne donne aucune âcreté et parait s'assimiler entièrement, c'est elle enfin qui fait la base de toutes les farines nutritives. Le froment, parmi les graminées, les pommes de terre parmi les racines potagères, ainsi que le riz, sont les végétaux qui en contiennent le plus. Toutes les expériences pour la faire entrer seule dans la panification ont démontré qu'elle ne contracte avec l'eau aucune liaison, et que seule elle ne peut faire qu'un pain fade, sec et compact. C'est donc sous la forme de bouillie qu'il faut l'employer. La fécule presque pure est susceptible de fermenter, elle dégage du gaz lorsqu'elle est mêlée à une substance mucilagineuse et sucrée; aussi les navets, les choux, les topinambours, qui tous contiennent un suc mucilagineux plus ou moins sucré, sont les alimens les plus venteux.

Les fécules conviennent aux personnes sédentaires, à celles qui ont besoin de se nourrir sans fatiguer leur estomac, etc. Cependant l'observation a prouvé que cette alimentation affaiblit. Les Indiens qui ne se nourrissent que de riz, en sont une preuve vivante. Cet effet peut s'expliquer par sa propriété émolliente et relâchante.

FEINTE (*Clupea fallax*, Lacép.). On a long-temps confondu la feinte avec l'alose. Ce poisson remonte par troupes dans

la Seine. A Villequier, il y en a de grosses, qu'on a désignées sous le nom de *feintes bretonnes*. On les prend depuis l'embouchure de la Seine jusqu'aux environs de Rouen. En été, elles sont tellement grasses que, comme les harengs d'été de la Manche, les charbons sur lesquels on veut les faire cuire en sont éteints. Sa saveur est différente de celle de l'alose. On a remarqué que les feintes sont moins communes aujourd'hui dans la Seine. Quoique cette chair soit délicate, elle n'en est pas moins indigeste, à cause de l'abondance de sa graisse.

FENOUIL (*Anethum fœniculum*, L.). Les tiges s'élèvent sur une racine blanche et odorante; les feuilles sont grandes et les fleurs jaunes. On trouve cette plante dans les endroits pierreux et incultes. On ne la cultivait jadis qu'à Florence. Sa saveur est douce et aromatique, son odeur puante, mais ses semences sont agréables. On croit le fenouil originaire de la Syrie. On l'emploie pour assaisonner certains alimens. Les confiseurs recouvrent de sucre ses semences, qu'on emploie comme carminatives; elles servent aussi à faire une liqueur dont le débit est considérable à Ancône. Les semences contiennent une huile essentielle, de couleur verte. En Italie, on sert au dessert et en salade les jeunes pousses du fenouil, ainsi que la tête de la racine. Dans le Ferrarais, on en cultive deux sortes, le court et le long; ce dernier est plus tendre, plus charnu et plus rond. Le fenouil du Modenais est le plus estimé : on le mange comme le céleri. Les tempéramens chauds, secs et irritables, doivent n'en user qu'avec précaution, cette plante étant fort échauffante.

FENOUILLETTE. Il y a une pomme qui porte ce nom, parce que sa saveur tire un peu sur celle du fenouil.

FENU GREC (*Trigonella fœnum græcum*). Plante légumineuse dont les Égyptiens se servent dans l'alimentation; les graines sont émollientes.

FESTUCA FLUITANS de Linné. **MANNE DE PRUSSE** (*Gramen manna esculentum prutenicum*). Plante graminée qui croît dans les forêts et les marais, et dont le grain est farineux. Au rapport de Linné, dans un temps calamiteux, elle peut servir à faire un assez bon pain; car sa semence est la manne qui sert aux Prussiens à faire de la semoule, de la bière et même du pain en temps de disette.

FERMENTATION. On peut poser comme un principe général et incontestable, a dit Chaptal, que dans la préparation de la plupart de nos alimens et de nos boissons, nous développons un commencement de fermentation ou de putréfaction, que nous avons l'art d'arrêter à propos pour faire servir les diverses substances à nos goûts. Ainsi le premier

aliment de l'homme, le pain, ne sert à notre alimentation que par une fermentation préliminaire arrêtée par la cuisson : division de la matière première, levain, eau, chaleur, tout est employé pour l'exciter, et une chaleur très-forte suffit pour l'arrêter. Avant de faire servir les viandes à nos besoins, nous leur laissons parcourir les premiers degrés de la putréfaction. La mortification n'est pas autre chose. Lorsqu'on veut mortifier les viandes, on les plonge dans de la saumure, pour les exposer tout de suite en plein air, ou bien on se contente de suspendre une volaille et de lui mettre quelques grains de sel dans le bec. La méthode de la mortification des viandes varie beaucoup chez les différens peuples. Ces variations ne sont indifférentes que comme un pur objet de fantaisie, de caprice ou d'habitude. Le fromage et la plupart des substances sont altérées par un commencement de fermentation qui ne laisse pas que de développer des qualités agréables ou utiles. Mais pour bien préparer ces substances, il est nécessaire de diriger et de maîtriser convenablement la fermentation. On dénature aussi la plupart des boissons par une fermentation préalable, qu'on doit arrêter à propos. Le vin, la bière, le cidre, etc., se préparent de cette manière.

FÈVES APALACHES. Il y a dans la Louisiane des fèves qu'on nomme *apalaches*, parce qu'elles viennent des naturels de ce nom; ceux-ci les tenaient, selon toute apparence, des Anglais de la Caroline, où elles avaient été apportées de la Guinée. La tige rampe par terre; les feuilles sont unies et à peu près de la même forme que celles du lierre rampant; mais elles sont molles et grasses, ressemblant à celles des fèves, quoique beaucoup plus petites qu'elles; elles sont couleur de chair, basanées, et ont une tache noire autour de l'endroit par où elles tiennent à la gousse, qui est de six pouces de longueur. Ce légume est tendre, facile à cuire, d'un goût délicat, mais un peu fade, ce qu'on corrige par des condimens.

Fève de marais (*Vicia faba*, L.). Plante annuelle, à feuilles ailées, à fleurs blanches et tachées de noir, originaire de la Perse et des environs de la mer Caspienne. On en compte nombre de variétés. Celle appelée *julienne* est la plus commune; la verte, dont les fruits restent toujours de cette couleur, est tardive, mais la fève des marais est celle que l'on cultive le plus généralement. Isidore dit que ce légume fut le premier dont les hommes se nourrissaient. Pline assure aussi qu'il tint le premier rang parmi les autres, et que chez plusieurs peuples on mêlait sa farine au froment et au panis pour en faire un pain plus solide. Cette coutume existe encore en Savoie et dans le Dauphiné. Les La-

tins faisaient une farine appelée *lomentum*, et une autre qu'on nommait *fabra fressa*, de *frando*, je brise, parce qu'elle n'était moulue que grossièrement. La fève dont il est ici question conserve ce nom tant qu'elle est verte. Naissante, on la mange avec sa robe; devenue plus grosse, on la sépare de son écosse. Diodore de Sicile dit que ce légume était le plus commun en Egypte, mais que par superstition plusieurs personnes n'en mangeaient pas. Les Romains en fesaient un grand usage. Pythagore avait défendu à ses disciples d'en manger, parce qu'il le regardait comme servant de demeure à l'âme des morts. Par la même raison le grand-prêtre de Jupiter s'en abstenait. Dans plusieurs pays on mange les jeunes pousses et les jeunes feuilles des fèves, apprêtées comme les épinards. Mais en général ce sont les graines qui servent à la nourriture de l'homme. Elles sont d'autant plus tendres, qu'elles sont plus petites. Elles sont alors un bon aliment qu'on sert sur les meilleures tables. Lorsqu'elles sont grosses on les digère difficilement à cause de la peau, qui contient du tannin. Il n'y a que les bons estomacs qui puissent les manger. Alors la meilleure manière de les apprêter est d'en faire de la purée. On fait sur les vaisseaux un grand emploi de fèves de marais sèches pour la nourriture des équipages.

Ce légume ne cuit point dans l'eau salée. Hérodote rapporte que les Egyptiens ne semaient pas cette plante parce qu'ils n'en mangaient pas.

Il y a une espèce de fève qu'on nomme *fève de Nice* (*vicia faba minor*, de Linné), qui est la meilleure de toutes. Il y en a une dans l'Alsace connue sous le nom de *fève de café*, qui a une légère amertume. On la torréfie et on l'emploie en guise de café. On trouve dans la Louisiane des fèves rouges, noires, nommées *fèves de quarante jours*, parce qu'il ne leur faut que ce temps pour croître et être bonnes à manger vertes. Un aliment fort commun au Tonquin, et d'un goût général, c'est un gâteau fait avec la farine de fèves, des herbes odoriférantes et du balachan. En Espagne, en Italie et en Sicile on fait torréfier les fèves sèches pour les rendre plus savoureuses: friandise vulgaire recherchée surtout des femmes et des enfans.

Fourcroy et Vauquelin ont trouvé dans les fèves de marais de l'amidon, une matière animale et point de sucre. Dans la peau qui recouvre les cotylédons de la fève de marais, il y a une combinaison du tannin avec une matière animale; c'est pour cela que ce légume se rembrunit quand on le fait cuire dans des vaisseaux de fer oxidé. On conserve les fèves encore vertes en les plongeant dans l'eau bouillante, les faisant ensuite sécher à l'étuve ou par le procédé ordi-

naire pour conserver les substances alimentaires. (*Voir* cet article.) Quoique ce légume ne convienne pas à beaucoup de gens, les habitans de la campagne, accoutumés à des travaux durs, ont besoin d'alimens qui fournissent une nourriture abondante et grossière, laquelle incommoderait ceux qui ont un estomac délicat et qui n'exercent pas leurs forces. Dans les fèves des marais, il y a de la fécule et du mucilage, et l'expérience a prouvé que cette farine se combine très-bien avec celle du froment, que seule elle fermentait mieux que beaucoup de légumineuses, et que le pain qu'on en faisait valait mieux que celui qu'on peut faire avec le maïs.

Fève péchurien (*Laurus pechurium*, Rich.). Fruit d'un arbre peu connu de l'Amérique méridionale. On en distingue dans le commerce deux espèces, la grande et la petite. Les habitans du Paraguay et de l'Orénoque font torréfier ces fèves et en fabriquent un chocolat fort désagréable au goût. D'après l'analyse qui en a été faite, ces fèves contiennent une huile concrète, butyreuse, de la résine glutineuse, de la fécule, de la gomme soluble, du sucre incristallisable; elles se rapprochent des parties constituantes des baies de laurier.

Féverolle (*Phaseolus minor*). Cette plante diffère de la fève ordinaire en ce que ses tiges sont moins hautes, ses feuilles et ses fleurs plus petites, ses gousses moins grandes, de figure oblongue, arrondie, renfermant des fèves oblongues et rondes, blanchâtres, jaunâtres, ou noires. Elle est cultivée dans les champs; on en mange ses fruits cuits dans l'eau et assaisonnés; on en fait aussi une farine avec laquelle on prépare une purée. Propriétés des autres fèves.

Fiatole (*Stromateus fiatola*). Poisson de la Méditerranée; sa couleur est d'un bleu céleste en dessus et d'un blanc argentin en dessous. Sa chair est délicate et de très-facile digestion; aussi les convalescens peuvent-ils la manger.

Fibrine (*Fibrina*). Principe immédiat des animaux; elle est composée d'azote, d'hydrogène, d'oxygène et de carbone; elle se trouve dans le sang et dans les muscles dont elle fait la base. (Gay Lussac et Thénard.) Fraîche, la fibrine contient de l'eau, elle est blanche, solide, insipide, inodore, plus pesante que l'eau et faiblement élastique. Séchée à l'air, elle est un peu jaune, légèrement flexible, insoluble dans l'eau froide. Desséchée, on peut la conserver long-temps en la mettant à l'abri de l'humidité. Cette substance unie à l'albumine, à la gélatine et au mucus, est une des plus nutritives. C'est elle qui constitue la partie principale des différentes espèces de viande. En état de pureté, elle ne pourrait cependant pas servir d'aliment, à cause de son insolubilité et de sa dureté.

FIGUE. (*Ficus carica*, L.). Fruit d'un arbre originaire de l'Asie. On le trouve surtout dans les lieux montueux des pays méridionaux. Le figuier sauvage ne porte que des fleurs mâles qu'on nomme *capeifigue*. Celui qu'on cultive se distingue de celui-ci par son élévation et par la grande quantité de fleurs femelles qu'il porte. Le tronc de l'arbre est tortueux, les feuilles épaisses, rudes, souvent découpées en lobes obtus et d'un vert assez vif. Cet arbre est laiteux et âcre. Les variétés du fruit se reconnaissent surtout soit à la diversité du réceptacle, soit à son volume, sa couleur, ses qualités, etc. Caton ne fait mention que de six variétés de figues. Pline dit que lorsque les Romains se furent rendus maîtres du monde, on en comptait près de trente sortes. On leur donnait le nom du pays qui les produisait. On disait figues rhodiennes, africaines, de Tivoli, d'Herculanum, etc. Les meilleurs de ces fruits sont les suivans : la figue grosse, blanche, ronde, dont la pulpe est douce et agréable ; celle de Salerne, blanche, fondante, très-propre à faire sécher, excellente alors ; celle de Grasse, de Marseille, petite, blanche extérieurement, rouge à l'intérieur; celle de Lipari; la coucourelle ou angélique ; celle de Versailles, de Cuers, la barnissote. Les Grecs estimaient fort ce fruit; Hercule en mangeait avec la viande de bœuf. Platon fut surnommé l'amateur des figues et du raisin. C'est mal à propos que Galien regardait tous les autres fruits comme inutiles. Les Grecs disaient qu'un grand bonheur était de pouvoir manger des figues ; ils n'auraient pas dit la même chose de celles qu'on vend à Paris.

Les figues bien mûres sont mucilagineuses, douces nourrissantes, aphrodisiaques et émollientes. La grande abondance de mucilage les rend pectorales. On a dit que leur usage exerçait sur la fibre vivante une influence relâchante, et que l'observation semblait prouver que les personnes qui en abusent sont sujettes à contracter des hernies. Je suis né à Grasse, pays où l'on en mange outre mesure toute l'année, et je n'ai jamais entendu dire qu'il y eut plus de hernies qu'ailleurs. On a dit aussi que leur action relâchante se faisait remarquer sur le cerveau et sur les nerfs ; enfin on a dit que Zénon en mangeait beaucoup dans la vue de se rendre insensible à tous les maux qui affligent l'humanité. Les athlètes s'en nourrissaient, avant que le fameux lutteur Pythagore leur eût fait connaître la viande ; les figues engraissent. Linné nous apprend que les pauvres, placés en sentinelle pour garder les figuiers et les vignes, devenaient gras et robustes en mangeant des figues, qu'il en était de même des renards, qui étaient aussi mangés à leur tour.

On doit ne faire usage de ce fruit que quand il est bien mûr,

sans cela il serait nuisible à cause du suc laiteux qu'il contient. Son excès occasione des coliques, des diarrhées, etc. Les figues sèches nourrissent et sont plus émollientes que les fraîches. Les Grecs en faisaient un grand commerce; on les servait sur la table des rois de Perse. Les historiens rapportent qu'un des motifs de la guerre de Xercès contre les Grecs, fut le désir de s'emparer d'un pays qui produisait un fruit aussi excellent. Les figues d'Afrique surtout étaient recherchées à cause de leur grosseur et de leur qualité. Sèches, elles servaient chez les anciens à faire une sorte de vin appelé *Sicyte*. Pline en a décrit la préparation. Collumèle, Dioscoride, etc., ont dit que le suc du figuier était employé pour faire cailler le lait; Pline ajoute qu'on s'en servait comme de présure pour faire le fromage. Ce suc est âcre et caustique.

La décoction des figues sèches calme l'âcreté de la gorge, des poumons et des gencives.

Galien, Paul d'Egine et Oribaze ont dit que le fréquent usage des figues sèches produisait des poux.

Les habitans de la Morée cultivent le figuier avec soin. Pour empêcher les fruits de tomber avant leur maturité, et pour faciliter leur développement, ils pratiquent la *caprification*, opération connue des anciens : Pline, Théophaste, Plutarque, etc., en ont parlé. Linné, dans ses *amœnitates academicæ*, en parle aussi. Elle consiste à suspendre aux branches des arbres plusieurs chapelets de figues tombées avant leur maturité; ces figues sont les nids d'une infinité d'insectes, connus sous le nom de *cynips*. Bientôt ces insectes se développent, sortent de la figue pourvus d'aîles et se répandent sur les fruits de l'arbre, les piquent, et de leur piqûre suinte une larme de gomme : ils meurent bientôt après. Les figues percées du dard de l'insecte ne tombent plus et grossissent.

FILIPENDULE (la) (*Filipendula major*). Plante fort commune dans toutes les province de la France; les feuilles sont très-découpées et portent au sommet de la tige un bouquet de fleurs blanches, disposées en rose. Ses racines sont tuberculeuses, ressemblant à des olives allongées, de couleur rougeâtre à l'extérieur et blanche intérieurement, de saveur douce mêlée d'amertume, et d'odeur aromatique. Plusieurs auteurs, entre autres Rudbeck, prétendent que la filipendule a autrefois servi d'aliment et qu'on y a recours dans les temps de famine; aussi Xavier Manetti ne l'a point oubliée parmi les plantes qui peuvent tenir lieu de pain ou servir à l'alimentation.

FISTULINE BUGLOSSOIDE (*Boletus buglossum*). LANGUE ou FOIE DE BOEUF, AGARIC. Couleur rouge-brun, ayant la forme d'une langue ou d'un foie. Il croît sur les troncs des

grands arbres, principalement sur ceux des chênes et des châtaigniers. Il acquiert un développement de plus d'un pied de diamètre et pèse de deux à trois livres; il paraît en automne; il a une légère saveur de truffe.

FLAMMANT (*Phœnicopterus ruber*, L.). Cet oiseau est seul de son espèce. Ses pieds sont palmés, quoiqu'il ne nage pas et qu'il ne fréquente pas les rivages : il habite les contrées méridionales de la France, les bords de la Méditerranée et près des Pyrénées. Il est plus gros que la perdrix. Ses ailes et son bec sont d'un rouge de feu, quand le soleil les frappe. En Afrique, les nègres qui habitent près de Gésines le regardent comme sacré. Malheur à un étranger qui serait surpris à tuer un de ces oiseaux, on vengerait cette injure par sa mort. Le flammant est voyageur; il se nourrit de poissons et de toute sorte d'insectes aquatiques. On ne l'apprivoise pas facilement. Martial et Lampridius disent que sa langue et sa cervelle étaient autrefois des morceaux très-recherchés. Apicius dit aussi que la langue est un aliment délicat ayant le goût de la cervelle. La chair est brune. Celse ne la croit ni bonne ni mauvaise, ayant le goût de celle des oiseaux qui vivent dans les marais. Catesby, au contraire, la compare à celle de la perdrix. Dampierre dit qu'elle est d'une excellente saveur, quoique maigre. Dutertre la trouve fort bonne, malgré un petit goût de marais. Philostrate la mettait au nombre des alimens qui faisaient les délices des festins. Juvénal reprochant aux Romains leur luxe déprédateur, dit qu'on les voit couvrir leurs tables des oiseaux rares de Scythie et du superbe phénicoptère. Quoi qu'il en soit, cette chair est plus ou moins bonne selon le pays, l'âge, la nourriture de l'oiseau, etc.; mais elle est de difficile digestion.

Caligula, devenu assez fou pour se croire un dieu, avait choisi cet oiseau avec le paon, pour les hosties exquises qu'il devait immoler à sa divinité, et la veille du jour où il fut massacré, il s'était aspergé, dit Suétone, dans un sacrifice, avec le sang d'un phénicoptère. Les plumes de cet oiseau étaient employées par les gourmets à se faire vomir au milieu des repas. On tue en Egypte, dit M. Geoffroi, des quantités considérables de flammans. Sur les côtes de Provence, du Languedoc, surtout du côté de Montpellier, de Martigues et dans les marais près d'Arles on trouve abondamment cet oiseau. Il y a un autre flammant des bois, qui vit dans les forêts. Sa chair a une saveur plus délicate que celle du flammant ordinaire, mais le véritable flammant est le *phœnicopterus*.

FLÈCHE (*Sagia*, L.). Poisson dont le corps est applati, de couleur gris argenté; le museau est pointu; on ne le con-

naissait que dans les eaux d'Amboine. M. Risso l'a trouvé sur les bords de la mer de Nice, en avril. Sa chair est blanche, de bon goût et de facile digestion.

FLET (le), **FLÉTELET**, **FLÉTON** ou **FLEZ** (*Pleuronectes flesus*, L.). On donne aussi à ce poisson le nom de *Picaud*. On le distingue des autres pleuronectes en ce que sa nageoire caudale est arrondie, ses yeux sont à la partie droite de la tête, son corps est hérissé de piquans très-petits et crochus, ses écailles sont minces, le côté gauche du corps est blanc avec des nuages bruns et des taches noirâtres; le côté droit est d'un brun intense avec des taches olivâtres ou d'un vert jaune et noir. Le flet ne pèse ordinairement qu'environ six livres. On le prend au printemps vers les rivages de la mer et près des embouchures des fleuves; on l'a pêché dans la Seine et on l'a nommé *Fronde de rivière*. La bonté de sa chair varie suivant la saison et le lieu où on le prend; mais sa saveur est fort inférieure à celle de la chair de la plie.

FLÉTAN (*Pleuronectes hypoglossus*, L.). C'est un des plus grands poissons des mers du Nord, on en a vu du poids de quatre cents livres. Le côté supérieur est brun plus ou moins noirâtre; il est couvert d'écailles, sa tête est petite. Dans la Basse-Saxe, on sale les nageoires, on en fait un mets appelé *raf*. Pour conserver ce mets on le fait sécher au vent, c'est en Norwège qu'on fait le meilleur raf. On trouve toutes sortes de choses dans l'estomac de ce poisson, jusqu'à de la glace. Le jour de la Saint-Jean, en 1731, on ouvrit un gros flétan et on en retira un morceau de glace, quoi qu'il n'y en eut nulle part dans cette saison. Les habitans du Nord font une grande consommation de la chair du flétan. La tête est la partie la plus délicate, on la vend fort cher à Hambourg et en Hollande. Cette chair étant fort grasse, se digère fort difficilement.

FLEURS D'ORANGER (*Aurantiorum flores*). On emploie ces fleurs de différentes manières; on en fait un ratafiat, des pâtes, des conserves, qui aident à la digestion, mais leur abus donne de l'âcreté à la bile et occasione des incommodités. Pour conserver toujours claire et sans déperdition d'odeur l'eau de fleurs d'oranger, il faut la mettre dans des vases opaques, et qui en soient entièrement remplis. (Vauquelin.)

FLYNDRE (*Pleuronectes plasessoïdes*, L.). Poisson de la taille d'un pied et de la forme d'une navette. Sa chair a une saveur peu agréable, on ne la mange ordinairement qu'après l'avoir faite sécher. Propriétés de la morue conservée par la dessiccation.

FOIE DES ANIMAUX. Substance ordinairement compacte et

de difficile digestion, pouvant même produire des obstructions; cependant elle diffère beaucoup suivant l'animal, l'âge, la manière dont il a été nourri, etc. Les foies de poule, poulet, chapon, etc., sont de facile digestion. Parmi les foies des quadrupèdes, ceux de mouton, de veau et de cochon, fournissent une nourriture saine, dont on ne doit cependant pas abuser. M. Braconnot, qui a fait l'analyse du foie de bœuf, lui a trouvé de l'analogie avec la substance du cerveau; il ne diffère pas sensiblement du foie humain. Les foies des bons poissons sont aussi un excellent aliment, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès.

FONGE ORONGE. Bolet fort commun dans les bois des environs de Paris. Son chapeau est orangé ou feuille morte en dessus et gris de lin en dessous; son pédicule est blanc avec des écailles brunes.

FOUGÈRE AQUILINE (*Pteris aquilina*, L.). Cette plante a rendu des services comme aliment: dans les temps calamiteux on a eu recours à ses radicules pour en faire du pain. On la distingue de toutes les autres fougères, en ce qu'en coupant la tige en travers, surtout près de sa base, on y voit distinctement la forme de deux têtes d'aigles, l'une tournée à droite, l'autre à gauche. Cette plante produit beaucoup de racines. Tournefort assure avoir vu en 1694 la farine de la ptéride employée à l'alimentation, dans les montagnes de l'ancienne Auvergne. On la mange en Norwége et dans les contrées les plus septentrionales de l'Europe, ainsi que dans l'île de Palme et aux Canaries. Il y a beaucoup de fougères dans les îles de la mer du Sud, dont les racines sont très-farineuses; les habitans les font sécher au feu, les broient et en font une sorte de pain. (Parkins.) Cette racine, lorsqu'elle a été brûlée, et pétrie avec de l'eau, a la propriété de blanchir le linge, ce qui provient de la potasse qu'elle renferme.

FOULQUE OU POULE D'EAU (*Fulica atra*, L.). Oiseau aquatique et ressemblant au canard quoique un peu plus petit; il appartient aux deux continens. Il passe la plus grande partie de la journée sur l'eau ou dans les joncs et les roseaux, il voyage la nuit, il préfère les étangs aux rivières; il est lourd et pesant dans sa marche. On en compte trois espèces; elles aiment le mauvais temps qu'elles prédisent par leurs cris. Elles se nourrissent d'herbes et de grains. Cetti, dans ses *Ucelli di Sardegna*, dit que ces oiseaux sont si nombreux sur les étangs de cette île, qu'on ne sème pas de blé dans le voisinage, mais qu'on remplace ce végétal par du lin, auquel ils ne touchent pas; leur chair est noire et d'un goût de marécage peu agréable, ce qui n'empêche pas qu'on ne leur fasse une guerre cruelle pour les manger. La foulque de

mer est plus estimée que les autres, mais sa partie antérieure est seule bonne ; le reste ne vaut rien.

FRAISIER COMMUN. (*Fragaria vesca*, L.). Sa racine est une souche demi-ligneuse, produisant une touffe de feuilles composées de trois folioles ovales, d'un vert gai en dessus, soyeuses et blanchâtres en dessous ; les fleurs sont blanches ; le fruit est une baie ovoïde, blanche dans quelques variétés, rose dans d'autres, mais plus souvent d'une belle teinte rouge, renfermant beaucoup de petites graines brillantes, aiguës, rougeâtres, éparses çà et là sur la superficie de la pulpe charnue. La substance de la fraise est très-odorante, légère, fondante et cependant peu aqueuse. Sa saveur est exquise, et son parfum agréable ; c'est peut-être en cueillant cette baie une à une sur sa tige et en la mangeant de même qu'on savoure le mieux son parfum. Celle des bois surtout, quoique plus petite, est plus savoureuse et plus odoriférante que les autres. Il y en a plusieurs variétés. On est parvenu à en obtenir d'une grosseur extraordinaire. Quelques unes, telles que les fraises-ananas et les capitous égalent presque le volume des abricots, mais elles n'ont ni l'arome ni la saveur des fraises des bois. La blanche est le mâle ; elle a moins de parfum. Ce fruit est un des meilleurs ; il rafraîchit, mais nourrit peu. Il s'aigrit ou se corrompt facilement ; aussi ne convient-il pas à tous les estomacs ; il nuit aux personnes dont les nerfs sont très-irritables. Mangé avec excès, il occasione des coliques. Si la fraise a parfois déterminé des éruptions cutanées, il faut en accuser une disposition particulière chez celui qui la mange. Prise avec modération et arrosée de vin et de sucre, on ne doit la manger qu'à la fin du repas ; la digestion s'en fait plus facilement. Plusieurs personnes mêlent ce fruit avec de la crême, de la cannelle en poudre ou du gingembre, mais alors il n'est plus rafraichissant ; les fraises conviennent aux jeunes gens, aux tempéramens sanguins, aux mélancoliques, aux personnes qui ont de la difficulté à uriner par des embarras des reins et de la vessie. Elles peuvent convenir aussi à certains vieillards. Le vénérable L'Ecuy, abbé général des Prémontrés, âgé de quatre-vingt-treize ans, me disait, le 20 avril 1832, qu'à son déjeuner ainsi qu'à son dîner, il mangeait une forte assiettée de fraises, quoiqu'il ne pût faire le moindre exercice, sans en avoir jamais été incommodé. Les femmes grosses ne doivent en manger que très-peu, parce qu'elles peuvent leur occasioner des coliques. C. Hoffmann raconte qu'une personne qui avait mangé une grande quantité de fraises en rendit beaucoup de parties dans les urines, au point qu'on eût dit qu'elles avaient été fondues dans les reins. Il est d'observation chez ceux qui en mangent beaucoup, que leur urine en retient une odeur forte.

On fait avec le suc de ce fruit, de l'eau et du sucre, une boisson rafraîchissante et agréable, qui remplace avec avantage la limonade ; on en prépare aussi des glaces, des sorbets, etc. Par la fermentation, ce suc acquiert une saveur vineuse, qui s'aigrit promptement et qui peut remplacer jusqu'à un certain point le vinaigre. On peut en obtenir de l'alcool par la distillation. La décomposition des fraises n'a pas encore été faite. Schéele a trouvé que l'acide qu'elles contiennent consiste moitié en acide malique, moitié en acide citrique. Elles renferment une substance volatile, d'odeur agréable, que l'on obtient dissoute dans l'eau avec laquelle on les distille. (Berzélius.) Les jeunes et tendres feuilles du fraisier infusées dans l'eau chaude peuvent être employées en guise de thé.

Il y a des personnes qui se trouvent mal à la seule odeur de ce fruit, comme cela arriva au président de L'Hôpital à Essingen.

FRAISE DE VEAU. On donne ce nom au mésentère et aux boyaux de veau et d'agneau. Cet aliment, bien cuit et pas trop gras, nourrit et se digère facilement ; cependant il ne convient pas à tous les estomacs : c'est toujours l'expérience qu'il faut prendre pour guide.

FRAMBOISE (*Rubus idæus spinosus*, L.). Fruit du framboisier, espèce de ronce qui croissait abondamment sur le mont Ida. Il y a deux espèces de framboises, la rouge et la blanche : la première a plus de saveur que l'autre. Ce fruit, ainsi que la fraise, contient un arome très-agréable, un suc légèrement acidule, un peu visqueux, plus épais et plus filant dans la fraise, plus acidule dans la framboise. La viscosité du suc de ces deux fruits exige qu'on les mêle au sucre, pour en faciliter la digestion. La framboise se corrompt facilement dans l'estomac, quand elle y séjourne trop long-temps. Elle sert à faire des sirops, des confitures, des gelées fort agréables et rafraîchissantes, qui conviennent aux jeunes gens, aux tempéramens bilieux, et aux mélancoliques. On ne peut la conserver que confite, parce qu'elle moisit bientôt. Elle contient de l'acide malique et citrique à peu près en proportions égales. Ses autres parties constituantes sont du sucre, de la gomme et de l'albumine végétale. (Berzélius.) L'infusion de quelques framboises dans le vin lui communique une saveur et un parfum délicieux. On peut aussi en retirer une eau-de vie très-alcoolique. En Pologne le vin que l'on fait avec ces fruits remplace le vin ordinaire, mais on ne peut le conserver. En Russie on en compose un hydromel excellent. En France on en prépare un vinaigre qu'on nomme vinaigre framboisé et que les confiseurs convertissent en sirop par l'addition du sucre. Ce sirop est fort

agréable et très-rafraîchissant. Ce fruit est sujet aux punaises.

FRANC RÉAL. Espèce de poire : il y en a une d'hiver et l'autre d'été. Ni l'une ni l'autre ne sont estimées.

FRANCATU. Espèce de pomme dure, coriace et de mauvais goût, qui se conserve long-temps.

FRANCOLIN (*Gallina corylorum*). Oiseau à peu près de la grosseur de la perdrix, avec laquelle il a beaucoup de rapport; aussi Olina, Linné et Brisson l'ont-ils rangé parmi les perdrix ; cependant il en diffère par la couleur du plumage, par sa forme, par le port de sa queue et par son cri. Le francolin est moins répandu que la perdrix, et ne peut vivre que dans les pays chauds. On ne le trouve pas en France, mais en Espagne, en Italie et surtout à Venise, à Bologne, à Rome, dans la Sicile, dans les îles de la Grèce, et là où il y a beaucoup de coudriers. Cet oiseau se nourrit de graines et de vers. Son cri est moins un chant qu'un sifflement très-fort, qui se fait entendre de loin. On croit que c'est le francolin que les Romains appelaient *attagen ionicus*, et qu'ils mettaient au dessus de tous les autres gibiers, comme Martial l'a exprimé par ces vers :

Inter saporis fertur alitum primus
Ionicarum gustus attagenarum.

On sert cet oiseau sur les meilleures tables ; sa chair est blanche, tendre, d'excellent goût, nourrissant bien et de facile digestion, meilleure que celle de la perdrix. Les ducs et les princes de la Grèce avaient défendu de tuer cet oiseau, dont le prix était exorbitant. Sa rareté en Europe, jointe au bon goût de sa chair, donna lieu aux défenses rigoureuses qui furent faites en plusieurs pays de le tuer. On prétend qu'on l'a nommé francolin comme jouissant d'une sorte de franchise sous la sauve-garde de ces défenses.

FRANGIPANE. Variété de poire qui jouit des mêmes propriétés que les autres.

FRÊNE COMMUN (*Fraxinus excelsior*, L.). Arbre d'une grande élévation, croissant dans les lieux humides ; les Romains le regardaient comme faisant l'ornement des jardins : Virgile, et les poètes français Rapin et Vanière en parlent. Dans les climats chauds il distille de la manne. Les cantharides le dépouillent de sa verdure et répandent une puanteur insupportable. Ses feuilles ont été employées en infusion théiforme. On mange en salade ses jeunes pousses. Ses semences se confisent au vinaigre ; on s'en sert alors pour assaisonner certains mets.

FRITURE. Frire, c'est faire bouillir dans l'huile, dans la graisse ou dans le beurre des substances destinées à être mangées. Le plus souvent elles contractent par la chaleur de l'â-

creté, lors surtout que les matières grasses qu'on y emploie sont déjà anciennes. La friture qui a contracté toute l'activité de l'empyreume occasione le fer chaud, plus que toute autre substance, et les viandes frites ne sont exemptes de cet inconvénient qu'autant que la croûte qui se forme par dessus est très-mince. En général les alimens frits ne conviennent point aux estomacs faibles, délicats et irritables, ni aux personnes disposées à tousser; cependant le poisson frais et frit dans de la bonne huile d'olive est un aliment agréable et sain, que l'on digère en général assez bien. Il faut faire attention aux vaisseaux que l'on emploie pour les fritures; on sait qu'il n'y a pas long-temps une famille entière d'Hénin-sur-Eujeul (Pas-de-Calais), fut empoisonnée par une omelette préparée dans une poêle mal étamée; tous les secours furent inutiles et quatre personnes, le père, la mère, le fils et la fille succombèrent après les plus horribles souffrances.

FROMAGE (*Caseum*). Ce mot vient de *forme* ou *éclisse*. Le fromage est le principe immédiat du lait qui en fait la base. Le procédé que l'on suit généralement, pour le faire, consiste à exposer du lait dans un lieu où la température est d'environ quinze degrés, à enlever la crême qui monte à la surface, puis à abandonner à lui-même le lait jusqu'à ce qu'il soit pris; mais ce procédé ne donne pas le fromage pur, puisqu'il retient encore de l'acide lactique et même du beurre. Le fromage n'a été trouvé que dans le lait. Il contient de l'eau, il est demi-transparent et légèrement jaune lorsqu'il a été séché à l'air, enfin il est plus dense que l'eau. Les acides végétaux ne le dissolvent que peu. Les Romains apportèrent dans la Gaule l'art de le préparer. Aujourd'hui il n'y a pas en France de canton qui n'ait son fromage. Les fromages récens sont d'autant plus gras et nourrissans qu'ils contiennent plus de crême et de beurre. Parmi ceux-ci on compte ceux de *Viry*, *Neufchâtel*, etc. Ils sont d'assez difficile digestion pour les estomacs faibles. Les fromages salés se digèrent plus facilement. Les Anglais ont introduit dans quelques uns de leurs fromages du vin de Malaga ou de Canarie. Les Italiens colorent avec du safran celui du Parmesan. Certains fromages en absorbant l'humidité de l'atmosphère, s'altèrent et se putréfient; tels sont ceux de Brie, de Marolles, de Livarot, etc. D'autres ne s'altèrent qu'à la longue, et peuvent être transportés au loin. Ceux de Hollande, de Gruyère, de Roquefort, de Parmesan, etc., sont de ce nombre. Le premier de tous les fromages est celui qu'on prépare avec le lait de chèvre. Lorsqu'on met le fromage dans un lieu frais pour le faire fermenter, il change de nature et acquiert une excellente saveur. Par la fermentation, il

devient huileux; il s'y forme de l'acide acéteux et de l'ammoniaque, qui, s'unissant intimément, le rendent piquant. C'est le dégagement de l'acide carbonique qui produit les yeux dans le fromage. Celui qui est trop frais, prend une activité comparable à nne espèce de savon ammonical. Au rapport de Boërhaave, on a vu les lèvres, les gencives, la langue et le gosier enflammés chez quelques personnes pour avoir mangé du vieux fromage. On doit choisir celui qui est doux, ductile et un peu acide. Préparé avec le lait de vache, il est nourrissant, mais il pèse sur certains estomacs. On doit lui préférer celui fait avec le lait de brebis.

Le fromage convient plus aux jeunes gens, à ceux qui exercent leurs forces qu'aux vieillards et aux personnes sédentaires. Les fromages varient d'odeur, de couleur, de saveur, etc. La Picardie en fournit un estimé, c'est celui de Guise. La Normandie, celui de Neufchâtel; le Dauphiné, le Sassenage; la Suisse, entre autres, le Gruyère; le Languedoc, celui de Roquefort. Ceux qu'on fait en Suisse méritent la réputation dont ils jouissent. Le soin que les magistrats prennent pour prévenir les épizooties, la propreté des laiteries, les pâturages, etc., justifient cette réputation. On en suspend la fabrication dès qu'il se manifeste des maladies chez les animaux, et même long-temps après. En France les contrées qui fournissent les meilleurs fromages sont celles qui s'éloignent des côtes. A Rome, on préférait ceux de Nîmes, de Lesure et du Gévaudan; mais ils ne sont bons que frais. Les Apennins en fournissent plusieurs variétés. En Ligurie on estime celui de Ceva fait avec le lait de brebis. Pline dit que de son temps celui qu'on faisait à Rome était préféré à tous les autres. Le fromage de Hollande est celui qui ressemble le plus à ceux d'Angleterre; il se conserve et on peut lui faire passer la mer. Il est assez bon lorsqu'il n'est pas trop salé. On en a établi une fabrique dans le Calvados. Chaptal a fait des observations sur le fromage de Roquefort; il pense que la nature toujours variable de la présure, de l'âge de l'animal, etc., font la bonté ou la variation de ce fromage. Les meilleurs fromages anglais sont le brikbatt ou briqueton. On le fabrique dans le Wilteshire; on lui donne la forme d'animaux; ceux de Cheshire, de Dunlop, du comté d'Ayr, celui de Gloucester, etc., sont plus ou moins estimés. Le fromage de sauge ou vert se fait avec deux poignées de sauge, une de souci et une de persil haché qu'on met dans une certaine quantité de lait. Celui de Norfolk de Stillon, qu'on nomme le Parmesan d'Angleterre, à cause de sa saveur et de sa bonté, tire son nom de la ville où il est vendu; il n'est, dit-on, bon à manger que deux ans après qu'il a été fait. Celui de Suffolk,

ou fromage écrêmé, prend son nom du comté où on le fait.

Il est superflu de faire l'énumération de tous les fromages. Selon Gay-Lussac et Thénard, ils sont composés d'oxygène, d'azote, de carbone et d'hydrogène. M. Proust croit que le principe qui l'assaisonne est un acide particulier qu'il a proposé de nommer caséique. On fait un grand usage de fromages mous. Ils sont pesans étant récens, mais ils nuisent moins que lorsqu'ils sont vieux à cause de la putréfaction très-prononcée de ces derniers. Les habitans des montagnes, des campagnes, les ouvriers, etc., se trouvent bien de l'usage qu'ils font de cet aliment auquel ils sont habitués; les autres ne doivent en manger, même en petite quantité, qu'à la fin du repas. Le fromage est en si grande aversion chez certaines personnes, qu'elles ne peuvent ni le voir ni en sentir l'odeur, sans en être plus ou moins désagréablement affectées. Il serait plus que difficile d'en expliquer la cause. Je renvoie le lecteur à l'ouvrage de Martin Schækius, de *Aversione casei*. En Angleterre, on colore le fromage avec l'annote d'Espagne, préparation du rocou, extrait de l'arbre appelé par Linné *bixa orellana*. On fait aussi subir des falsifications aux fromages. Pour y reconnaître le cuivre, il faut le triturer dans un verre avec vingt parties d'eau qu'on fait bouillir jusqu'à ce qu'il ne se dissolve plus rien, cette eau deviendra bleue, si elle contient du cuivre. On y reconnaît aussi l'étain en employant l'épreuve d'Hahnemann.

Le fromage est soluble dans les alcalis; les acides minéraux agissent sur lui comme sur l'albumine et sur la fibrine. L'acide acétique en grande quantité le dissout aussi; l'alcool le convertit en une matière adipocireuse très-fétide. (Berzélius.)

Fromage de pommes de terre. En Thuringe et dans une partie de la Saxe on fabrique des fromages avec les pommes de terre. Ils y sont très-recherchés. A cet effet, après avoir choisi les grosses et les blanches de préférence, on les fait bouillir, et quand elles sont refroidies, on les pèle et on les réduit en pulpe. Sur chaque cinq livres on ajoute une livre de lait aigri et du sel. On pétrit le tout, et on couvre le mélange en le laissant reposer pendant trois ou quatre jours, suivant la saison. On pétrit de nouveau et l'on met ces fromages dans de petites corbeilles où ils se débarrassent de l'humidité superflue. On les fait ensuite sécher à l'ombre et on les place par lits dans des pots ou dans des tonneaux, dans lesquels on les laisse pendant quinze jours. Plus ces fromages sont vieux, plus ils acquièrent de qualité. On y en fait de trois espèces. Celle-ci dessus est la plus commune; la seconde se fait avec quatre parties de pommes de terre et deux parties de lait caillé; la troisième avec deux livres de pommes de terre et quatre de lait de vache ou de brebis. Ces

fromages ont l'avantage de ne pas engendrer des vers et de se conserver frais pendant long-temps si on les préserve de l'humidité et qu'on les mette dans des vaisseaux bien clos.

FROMENT. BLÉ (*Triticum sativum*, Lam.). C'est la plus précieuse de toutes les plantes, dont l'origine se perd presque dans celle du monde. Les Egyptiens mirent au rang des dieux, Osiris pour leur avoir enseigné l'agriculture, qui a produit les mêmes résultats dans toutes les contrées de la terre. En Orient, c'est dans la Babylonie que le blé croissait naturellement, c'est aussi là qu'on croit devoir placer le berceau de la civilisation. Aujourd'hui peu de nations se nourrissent uniquement de fruits, eu égard au grand nombre de celles qui cultivent les céréales. Ce n'est guère que dans des climats où règnent un printemps et un été continuels, que les arbres produisent continuellement des fruits ou des substances capables de nourrir; ainsi le cocotier suffit dans quelques parties de l'Inde aux besoins peu nombreux des habitans; dans la mer du Sud on se nourrit uniquement du jaquier découpé ou arbre à pain. Les dattes et les figues servent bien à la nourriture des Egyptiens, des Persans, etc.; mais c'est seulement chez les pauvres; car le froment forme l'aliment principal. Sa racine est composée de fibres déliées, sa tige s'élève à la hauteur de quatre ou cinq pieds, et forme des tuyaux plus ou moins gros, garnis d'espace en espace de nœuds qui lui donnent de la force et qui soutiennent à leur extrémité des épis longs, où naissent des fleurs, composées d'étamines auxquelles succèdent des grains ovales, mousses des deux bouts, convexes d'un côté, sillonnés de l'autre, de couleur jaune lorsqu'ils sont murs, remplis d'une matière blanche et farineuse composée de gluten et d'amidon, et qui sert à faire le PAIN (*voir* cet article).

La France est fertile en froment de toutes les espèces, notamment dans les pays qui avoisinent Paris, entre autres l'Ile-de-France, la Brie, le Hurepoix, la Beauce, le Vexin, etc.

Les caractères d'un beau blé sont d'être pesant, compacte, bien mûr, d'un jaune clair, brillant, sec, conservant néanmoins une sorte de fraîcheur. On reconnaît qu'un blé a été mouillé lorsqu'il est d'un blanc mat. M. Tessier, de l'académie des Sciences, s'est occupé de l'étude des variétés du froment, qui sont : le froment commun à épis blanc, celui à épis dorés, celui à épis de riz, la touzelle, le trémois sans barbes, le froment d'Alsace, celui de Phalsbourg, etc.

Les anciens honoraient l'agriculture par des fêtes, mais aucune n'est comparable à celle qui depuis un temps immémorial se pratique à la Chine tous les ans. L'empereur entouré des princes et des grands de sa cour, ainsi que des labou-

reurs les plus recommandables, ouvre et laboure lui-même la terre, et sème les cinq espèces de grains les plus nécessaires à la vie; qui sont: le froment, le riz, les féves et deux sortes de millet. Cette fête est célébrée chaque année à Pékin au retour du printemps, ainsi que dans tout l'empire; là, la profession de laboureur est plus honorable que celle de marchand. Ici comme à la Chine, que cette profession jouisse de l'estime publique, et l'on ne manquera jamais de grains.

La fécondité du froment est quelquefois incroyable. Pline rapporte que de Bizacium en Afrique, le receveur des revenus de l'empereur Auguste lui envoya un pied de froment d'où sortaient quatre cents tiges, et que Néron reçut aussi de la même contrée trois cent soixante tiges de cette plante, provenues également d'un seul grain. En France, en 1817, un grain de froment donna naissance, dans un jardin aux environs de Brest, à un grouppe de cent cinquante-cinq épis. M. Tessier dit aussi avoir trouvé dans la Beauce, soixante épis sur un seul pied de froment et soixante-trois sur l'autre. C'est le froment qui donne le meilleur pain, à cause des proportions de fécule et de gluten qui entrent dans la composition de sa farine. Linné à compté dix espèces de fromens qu'on pourrait peut-être réduire à l'unité. Tous les grains qui servent à faire du pain, lorsqu'ils sont mouillés ou même quelque secs qu'on les rentre, contiennent une eau de végétation qui les rend pernicieux, si on les emploie aussitôt. C'est cette eau de végétation qui fit périr en partie l'armée Prussienne en Champagne, au commencement de la révolution. La dysenterie et même la gangrène sèche en sont ordinairement les suites. Il faut donc passer ces grains nouveaux dans un four chaud, et les remuer, pour les bien essuyer avant d'en faire du pain.

FROMENTEAU. Excellente espèce de raisin de Champagne, à grosse grappe serrée, d'un gris rouge, et dont le grain est dur. Certains estomacs doivent éviter d'en manger parce qu'il les fatiguerait, et produirait des vents ou même l'indigestion.

FRUITS (*Fructus*). Les fruits sont les derniers produits de la végétation. Ils sont d'abord âpres, verts, insensiblement plus ou moins acides; ensuite se développent le principe sucré, l'arome et la couleur propre à chaque espèce. Il y en a d'été, et d'autres qui ne mûrissent et ne se conservent que pendant l'automne. Les uns contiennent des noyaux, d'autres des pepins. Il y en a de simples, c'est-à-dire qu'ils ne proviennent que d'un ovaire isolé, tels que la cerise, l'abricot, la pêche, la pomme, le melon, etc. D'autres sont multiples, c'est-à-dire composés de plusieurs ovaires, appartenant dans l'origine à une seule et même fleur, telle est la framboise, etc. Il y a des fruits à coquille, à cosse épineuse; de précoces,

de tardifs, de rouges, de jaunes, etc. Ceux à pepins sont les fraises, les framboises, les groseilles, etc. Les poires, les mûres, les myrtiles ont un suc vineux, et, chose surprenante, le suc vineux ne se fait pas remarquer dans le raisin. Les olives, les baies de laurier, les noix, les amandes ont un suc huileux; celui du raisin, des figues, des dattes, dans leur maturité, est doux; celui des prunes aqueux. Les sucs varient de couleur : celui des mûres, des cerises, des cornouailles sont différens; les raisins noirs ont un suc couleur de sang; celui du raisin blanc est de la couleur de son enveloppe; celui du sommet de la figue est laiteux, tandis que celui de son corps est d'une autre couleur. Le suc des pommes est écumeux. L'odeur des fruits n'est pas moins admirable par sa diversité. Celle des pommes est piquante, celle des pêches est tempérée; les fruits doux n'en ont aucune; le vin doux lui-même n'en a point; les vins fins en ont plus que les autres. Les fruits qui ont le plus d'odeur ne sont pas toujours les plus agréables au goût, parce que l'odeur ne règle pas la saveur, ni celle-ci celle-là. Les citrons l'ont très-piquante, tandis qu'ils ont un goût très-acide. Il en est à peu près de même des coings. Les figues n'ont pas d'odeur. Ces considérations servent à différencier le genre de fruits et à reconnaître leurs espèces.

Les noix sont revêtues d'une coquille; les châtaignes d'une peau; on mange les nèfles sans les dépouiller de la leur; les glands sont enveloppés d'une écaille, les raisins d'une pellicule, les grenades d'une peau et d'une tunique; les mûres sont un composé de chair et de suc; les cerises de suc et d'une peau. Il y a des fruits qui ne tiennent point à leur partie ligneuse, tels sont les noix et les dattes; d'autres y tiennent : les olives et les baies de laurier sont de ce genre. Le noyau tient si fort aux pêches duracines, qu'il est impossible de l'en détacher, au lieu qu'il se sépare facilement des autres pêches. Certains fruits sont composés de trois substances, de chair, d'un noyau et d'une semence dans le noyau, comme les pêches, etc. Les fruits naturellement acerbes sont les coings, les nèfles, ainsi que beaucoup de fruits sauvages, ils ont en général la propriété de constiper. Les fruits sauvages sont peu usités; cependant quelques uns sont assez agréables, mais en général leur usage est dangereux. Le verjus se distingue parmi les fruits acerbes, mais on l'emploie comme assaisonnement et non comme aliment; il contient beaucoup d'acide tartarique. Il y a de cerises acides et de très-douces, entre autres les mérises, les guignes et les bigareaux. Ces trois dernières sont non seulement douces, mais sucrées, et le bigareau diffère des autres espèces par la fermeté de sa chair,

qui est moins succulente et plus difficile à digérer. En général, toute la section des cerises est distinguée par l'abondance et la fluidité de leurs sucs, dont plusieurs ont une partie colorante rouge.

Le suc des prunes est moins liquide que celui des cerises, moins mucilagineux que celui des abricots; sa pulpe, surtout dans sa maturité, est molle et son suc très-doux. En général, il est peu disposé à se convertir en gelée par l'évaporation. La pêche est un fruit des plus succulens et des plus agréables. L'espèce sauvageon a quelque chose d'astringent, qui n'est cependant pas sans agrément. L'espèce Paris a la chair très-ferme et très-adhérente au noyau; celle du brugnon est cassante, son suc est fort doux. La pêche n'est pas susceptible de se prendre en gelée. Les poires et les pommes sont des fruits à pepins qui contiennent beaucoup d'acide malique. Il y a une diversité prodigieuse de poires et de pommes. Leur suc et leur pulpe répandent une espèce de fraîcheur dans la bouche. Leur suc, mais surtout celui des pommes, se prend en gelée par l'évaporation. La groseille est le fruit le plus acide après le citron. Son suc donne une gelée des plus fermes. Celle à maquereau, dont il y a une variété blanche et l'autre rouge, est un fruit doux et sucré. Le cassis est sucré et aromatique. La groseille à maquereau et le cassis ne paraissent pas susceptibles de se former en gelée. La fraise et la framboise contiennent un arome fort agréable, leur suc est légèrement acidule, un peu visqueux, plus épais et plus filant dans les fraises, plus acidule dans la framboise. Ces fruits ont besoin d'être mêlés au sucre pour aider l'estomac à en faire la digestion. La plupart des fruits sont rafraîchissans, mais tous ne se digèrent pas avec la même facilité et ne conviennent pas à tous les estomacs, soit à cause de leur acidité, soit à cause de la fermeté de leur chair ou de leur viscosité, soit à cause d'un principe particulier affectant les nerfs, etc. Les gelées, les marmelades, les sirops, les compôtes ne rafraîchissent pas à cause de la quantité de sucre qu'on y emploie. Les fruits verts nuisent à la santé et surtout à celle des enfans. Ceux même qui sont mûrs sont dangereux, si on les mange lorsqu'ils viennent d'être cueillis et après avoir été échauffés par le soleil.

On croyait autrefois que les fruits étaient une des causes de la dysenterie. On sait aujourd'hui qu'ils en sont un des meilleurs remèdes. Je parle des fruits bien mûrs, rafraîchissans, émolliens, et fondans. Lorsque l'estomac est déjà trop chargé on ne doit jamais en manger beaucoup. Plusieurs tempéramens ne s'en accommodent pas à cause de l'acide qu'ils contiennent. On les divise en secs et en succulens. Ceux qui ont beaucoup

de fécule sont les plus nourrissans, ceux qui sont acides et aqueux sont moins substantiels. Leurs principes constituans sont le sucre, l'eau, le mucilage et un acide.

On mange les fruits frais et crus, cuits ou séchés. Lorsqu'ils sont bien mûrs, on peut en manger avec sécurité, pourvu qu'on n'en fasse pas excès, et qu'on ne craigne pas qu'ils s'aigrissent dans l'estomac; disposition qu'on peut affaiblir à un certain degré par l'addition du sucre et d'aromates toniques. La cuisson les rend de plus facile digestion sans altérer leurs propriétés laxatives. Par la dessiccation ils deviennent de moins facile digestion; mais ils sont plus sucrés et plus nourrissans; aussi les figues faisaient-elles autrefois une partie de l'alimentation des athlètes.

De l'origine des fruits et des légumes. La figue fut apportée de la Syrie; le citron, de la Médie; la pêche, de la Perse; la grenade, de l'Afrique; l'abricot, de l'Epire; les poires, les pommes et les prunes, de l'Italie; les cerises, du royaume du Pont; les groseilles se trouvaient dans les montagnes boisées du nord de l'Italie; la vigne et l'olivier existaient dans plusieurs parties de l'Europe; les plus beaux fruits sont originaires de la Syrie, de la Perse et des Indes.

Les légumes les plus succulens et les plus aromatiques naissent dans les champs humides de la Hollande et de l'Angleterre. En en exceptant le Milanais, aucun légume de qualité supérieure ne croît en Italie. En Lombardie, le climat y est plus tempéré; les terres y sont sillonnées par des cours d'eau; aussi les légumes et les fruits, tels que la pêche, l'abricot, la pomme, la poire, la cerise, la prune, le raisin, la figue et l'olive, y sont excellens. En Espagne, il n'y a de bons, pour ce qui concerne les légumes cultivés, que les aulx, les ognons et les citrouilles; mais les fruits, les raisins, les figues et les oranges y sont délicieux. Les asperges et les artichaux sont fort bons à Paris. Le nord de la France est réputé pour ses pommes et ses poires. Le Midi fournit un raisin très-bon, des figues et des grenades excellentes. L'olivier est superbe à Nice, à Grasse et presque dans toute la basse Provence. On cultive l'oranger aux îles d'Hières, à Grasse, à Nice et sur toute la rivière de Gènes. L'amande est fort bonne aux environs de Lyon. Les pêches de Montreuil, près Paris, sont d'une saveur délicieuse. Fontainebleau fournit des raisins de table, qui sont aussi bons, sinon meilleurs que ceux du Midi. Tours et Agen produisent des cerises et des prunes excellentes. L'ananas est très-peu cultivé en France; il ne peut approcher, pour sa saveur, de celui des Amériques. Le climat de l'Allemagne convient mieux que celui de la France aux herbes et aux racines; mais il est moins favorable à la culture des fruits. Les légumes

de Hambourg et les fruits de Vienne valent mieux que ceux des autres parties du Nord. Le raisin, les poires et les pommes, sont excellens sur la rive septentrionale du Rhin. En Russie et en Pologne, le climat est défavorable à la culture des légumes vivaces et à celles des arbres fruitiers. Celui de la Suède est encore plus contraire au jardinage que celui de la Russie : la pomme de terre y abonde. Le Danemarck convient à l'horticulture plus qu'on ne pourrait le croire. La Hollande produit en abondance toute sorte de légumes ; les melons y sont plus gros qu'à Londres, mais ils n'ont peut-être pas autant de saveur. Amsterdam a des pêches délicieuses, cependant inférieures à celles de Montreuil ; le raisin y est aussi moins bon que celui de Fontainebleau. La France et l'Italie ont de meilleurs fruits que l'Angleterre ; mais les légumes et les gazons de ce pays y sont préférables à ceux de notre pays.

FUCUS. Nom générique d'une infinité de plantes marines. Quand on considère le grand nombre de ces plantes que produisent les côtes maritimes, on est étonné qu'on en ait jusqu'à présent tiré aussi peu de parti pour la nourriture de l'homme.

M. de Candole, dans sa *Flore française*, définit ainsi les fucus : Ce sont, dit-il, des algues membraneuses ou filamenteuses, dont les graines ou les capsules, réunies dans des gousses ou des tubercules, aboutissent à des pores extérieurs et sortent naturellement de la plante.

Dans les pays maritimes, les fucus abondent et offrent un aliment sinon succulent, du moins pouvant servir à la nourriture de l'homme. Les espèces les plus propres pour cet objet sont les *fucus edulis*, *ciliatus*, *scoticus*, *dulcis*, *palmatus*, *serratus*, *saccharinus*, *digitatus*, *esculentus*, *amansii*, *bracteatus*, *spinæformis*, etc. Mais on ne peut s'en servir sans au préalable les avoir soumises à certaines préparations. Dans l'Inde, à Madagascar, à l'Ile-de-France, en Espagne et même en Bretagne on mange des fucus, sans doute pour stimuler l'appétit. La matière gélatineuse qu'on trouve sur certains fucus, et que les Indiens mangent avec délices, prouverait qu'ils participent plus ou moins de la nature de ceux dont les Chinois font des gelées nourrissantes et des confitures agréables. Celui qu'on y emploie principalement à cet usage est le *fucus saccharinus*, bien connu aussi en Irlande. Les Chinois l'ont en si grande estime, qu'au rapport de M. Thumberg, quand ils font quelques présens de fruits ou d'autres objets aux étrangers, ils ne manquent jamais d'y joindre, par manière d'ornement, des feuilles de cette plante marine, comme représentant l'une des principales richesses du pays. Cependant la gelée si célèbre qu'on connaît sous le nom de

chin-chow paraît, autant qu'on en a pu juger par les échantillons qu'on en apporta en Angleterre, composé de plusieurs espèces de fucus.

Dans l'île de Robbea, près du cap de Bonne-Espérance, on recueille aussi une grande quantité de feuilles de plantes marines, qu'on met tremper pendant quelques jours dans l'eau douce, et dont on retire ensuite par ébullition une gelée claire, transparente, qui, mêlée au sucre et au suc d'orange ou de citron, forme un aliment très-cordial et fort nourrissant. Exposées à l'air, plusieurs espèces de fucus se recouvrent d'une poussière blanchâtre, qui a un goût sucré analogue à celui de la manne et de l'ognon, dont elle diffère cependant.

Fucus saccharinus. Quoiqu'on appelle ce fucus saccharin, parce qu'il fournit une matière sucrée, ce n'est pas celui qui en fournit le plus; car elle est plutôt salée que douce, preuve qu'elle ne contient du sucre qu'en très-petite quantité. On le mange en Islande après l'avoir fait cuire dans de l'eau ou autrement. Il croît autour de l'Angleterre et des îles du nord de l'Europe. On le trouve aussi sur les côtes de France; il est salé, et il ne devient doux qu'après avoir subi plusieurs ébullitions.

Fucus palmatus. En Islande, on le nomme *sol*. D'après M. de Humbold, on l'y mange, ainsi qu'en Écosse. C'est même celui qu'on recherche le plus. La substance farineuse qu'il produit est un véritable sucre.

Fucus edulis. Sa saveur est salée; il la perd par la macération dans l'eau douce. On s'en sert comme aliment. Dans l'Inde, on en forme une espèce de salade.

Fucus esculentus. Il se mange en Islande, ainsi que le *serratus*, L. et le *digitatus*.

Fucus dulcis (L.). Les Écossais et les Irlandais en préparent un aliment que les habitans trouvent excellent; ils usent aussi de la plante récente, et ont sans cesse ce fucus dans la bouche pour le mâcher. Les Hibernois mangent encore le *fucus ciliatus*. Celui-ci vient sur les coquillages.

Fucus bracteatus (L.). Rhumphius dit qu'en plusieurs contrées des Indes on le mange après l'avoir aromatisé, et qu'en Espagne on le fait cuire avec de la viande.

Fucus amansii. Les habitans de Madagascar et de l'Ile-de-France le mangent.

M. Gautier de Claubry est entré dans les plus grands détails sur la composition des fucus; d'après l'analyse qu'il en a faite, c'est dans son ouvrage qu'il faut les lire, à cause de leur étendue.

Fucus conserva (*Loureiro*). Ce fucus se trouve mentionné dans la *Flore de la Cochinchine ;* il est employé à faire des tablettes portatives, qui, mêlées au sucre, sont très-nourrissantes, agréables et utiles aux voyageurs. Elles rafraîchissent. On en fait un grand commerce dans la Chine et la Cochinchine.

G.

GALANGA. (*Maranta galanga*, L.) Plante originaire des Indes. On la trouve dans les lieux humides. Ses racines sont tubéreuses, garnies de fibres fort longues, qui s'enfoncent perpendiculairement dans la terre. Les unes sont rouges à l'intérieur et les autres blanches. Les tiges s'élèvent à plus de six pieds. Les feuilles sont longues d'un pied et demi et larges de trois à quatre pouces ; le fruit est une petite capsule ovoïde ressemblant à une baie du genévrier, rouge dans sa maturité, et qui contient deux ou trois graines cordiformes ; les Indiens en mangent les drageons après les avoir fait bouillir et assaisonner. En Europe, les marchands de vins les ajoutent au vinaigre pour lui donner de la force. Il y a deux espèces de galanga : le long qui vient de Java, et le petit moins aromatique apporté de la Chine. Sa racine donne beaucoup de fécule, qui sert à faire des bouillies et des crêmes très-nourrissantes. Les médecins anglais la prescrivent comme le sagou et le salep. Le docteur Ricord Madiana a retiré d'une livre de racine du galanga à feuilles de balisier (*Maranta arundinacea*, L.) deux onces six grains de belle fécule amylacée ou moussache, qui peut servir à la nourriture des convalescens. L'huile pure qu'on retire des fleurs du galanga, dans les Indes-Orientales, est aussi rare que précieuse. Une goutte suffit pour embaumer deux livres de thé.

Galanga. (*Rana piscatrix*). En Italie, on appelle ce poisson *diavolo di mare,* à Marseille *beaudroi*, à cause de la grande ouverture de sa gueule. Il a de la ressemblance avec la grenouille. Sa chair est molle, de mauvais goût, de mauvaise odeur et par conséquent immangeable.

GAL. (*Zeus gallus*, L.) Poisson du genre du Doré ; on le trouve dans les mers des Indes. Sa couleur est argentée. Il a six à huit pouces de diamètre et environ un d'épaisseur. Sa tête et son corps sont fort minces. Le dos et le ventre sont très-aigus. De quelque manière qu'on l'apprête, sa chair est fort bonne et de facile digestion.

GAILLET JAUNE. vulgairement vrai caille-lait (*Galium verum*, L.) Plante commune en Europe, et dont les tiges sont

hautes de dix à quinze pouces, garnies dans toute leur longueur de feuilles et de très-petites fleurs jaunes, légèrement odorantes. Dans le comté de Chester, on met les sommités fleuries dans le lait avec de la présure, ce qui donne un excellent goût au fromage qu'on y fabrique, et qui mérite la réputation dont il jouit.

GALLE. (*Galla.*) Nom latin qu'on trouve dans Pline ainsi que dans Virgile. C'est une excroissance qui vient sur les végétaux par la piqûre d'insectes qui y déposent un ou plusieurs œufs. Une variété de sauge produit dans la Perse une galle charnue, succulente, de la grosseur d'une petite pomme, bonne à manger et qui se vend dans les marchés. Il y a une autre galle qui se récolte au printemps dans le Levant, sur le Térebinthe; celle-ci n'est pas comestible. Réaumur a décrit dans ses mémoires un très-grand nombre de galles. A Scio, on confit au sucre et au miel les galles encore vertes d'une espèce de sauge (*salvia pomifera*); confiture très-agréable, fort estimée et très-stomachique. Les Sciotes emploient non seulement celle du pays, mais celle qu'ils reçoivent des îles voisines.

GARANCE. (*Rubia tinctorum*) Cette plante qu'on emploie à la teinture, ne sert point à la nourriture de l'homme; cependant M. Docbereiner d'Iéna, a reconnu qu'en ajoutant à sa racine, moulue et délayée dans l'eau tiède, un peu de ferment de bière ou de levure, il en résulte, après cinq à six jours de fermentation, une liqueur vineuse, qu'il appelle *vin* ou *bière* de garance, et qui par la distillation donne une très-bonne eau-de-vie; il a constaté, en outre, qu'après sa fermentation, la garance peut être employée à la teinture avec le même avantage qu'auparavant.

GARDON. (*Cyprinus sargus*, Artedi.) En Italie *lasche;* en Languedoc *siége :* petit poisson d'eau douce, de couleur blanche, dont la chair est molle et peu estimée, quoiqu'on dise proverbialement, frais et sain comme un *gardon*.

GARUM. (*Garum*) Les anciens Romains donnaient ce nom ou plutôt celui de garus, à une espèce de sauce qui servait d'assaisonnement; on la composait avec la tête, les viscères, les ouïes de l'anchois, du maquereau et du picarel, en y ajoutant du laurier, du thym, des herbes fines, du poivre, etc. Pline dit que celui fait avec le maquereau était le plus estimé. Cœlius Aurelianus donne le prix pour faire le garum, à un poisson du Nil appelé *silurus*, mais d'autres assurent que cette sauce se préparait avec un poisson que les Grecs appelèrent *garos*. La pêche du maquereau se faisait dans l'île qui portait ce nom, près de Carthagène en Espagne, surnommée *spartaria* d'une sorte de jonc appelé *spartum*.

On donnait le nom de garum des associés à celui qui était fait avec le maquereau ; parce que cette saumure faisait les délices des gourmands, qui s'assemblaient pour s'en régaler. Ce garum se préparait aussi avec plusieurs autres poissons : c'était une liqueur noire, d'un aspect dégoûtant et d'une odeur repoussante. Malgré cela Galien dit qu'elle était tellement recherchée, que les trois pintes coutaient deux mille pièces d'argent ; et ce qu'il y a de plus extraordinaire, c'est ce que dit Martial peut être par ironie, que les dames Romaines en portaient dans des flacons d'onyx, en place de parfums.

Aujourd'hui le garum est abandonné en Italie, mais on en fait encore usage en Turquie et aux Indes. Les aubergistes s'en servent pour conserver les poissons cuits, qui n'ont pas été mangés dans la journée. Ce condiment approchait de la saumure qui se fait avec les anchois. Sous les premiers empereurs romains, le garum fut si fort estimé qu'on le servait dans les repas de luxe. Il n'est pas vrai que les Romains en bussent, il n'était destiné qu' à l'assaisonnement des alimens. Dioscoride parle d'un garum de viande, un autre a loué celui qu'on préparait avec des sauterelles.

GAUDE. Dans la Bresse, une partie de la Bourgogne, etc., on donne ce nom à une bouillie faite avec de la farine de maïs, que l'on mange et dont on nourrit les enfans, elle est fort substantielle, mais ou il faut y être habitué, ou elle ne convient qu'aux gens de la campagne qui font de l'exercice.

GAZ. Les gaz diffèrent de la vapeur, en ce que le calorique n'a qu'une adhérence passagère avec celle-ci, et la vapeur repasse à l'état de corps liquide ou solide. Les gaz au contraire sont tellement unis au calorique, qu'ils ne reprennent la forme liquide ou solide que par l'effet d'une nouvelle combinaison avec quelque autre substance, dont l'affinité l'emporte sur celle du calorique. On donne le nom de gaz acide acéteux à l'acide du vinaigre, sous la forme gazeuse ou aériène. Le gaz acide carbonique est un gaz composé d'oxigène combiné avec une matière charboneuse appelée carbone ; il est digestif, comme dans la bière, le vin de Champagne mousseux, etc. L'oxygène est le gaz pur qui entretient la vie et la combustion des corps. Le gaz azote est inodore, impropre à l'entretien de la vie, il éteint les bougies, ne précipite pas l'eau de chaux.

GAZELLE. (*Antilope dorcas*, L.) Animal qui a de la ressemblance avec le chevreuil. Ses cornes sont permanentes ; celles de la femelle sont plus courtes et plus minces. On le trouve en Afrique, en Asie et aux Indes orientales. Il se nourrit d'herbes aromatiques et de boutons d'arbrisseaux. Il vit en

société, rumine, n'a point de dents incisives à la mâchoire supérieure ; les jambes de devant sont fines et moins longues que celles de derrière, ce qui lui donne, comme au lièvre, plus de facilité pour courir en montant qu'en descendant. L'animal est ordinairement fauve sur le dos, blanc sous le ventre, avec une bande brune. Sa chair vaut celle du chevrueil, on la préfère même.

Il y a près d'Alep deux sortes de gazelles ; l'une vit dans les plaines et l'autre sur les montagnes. La chair de celle-ci est un manger excellent. La gazelle qui vit dans la plaine est en été chargée de graisse. La gazelle des Indes est celle qui donne le Bézoard ; elle est de la grandeur de la chèvre domestique, elle a le poil court, d'un gris mêlé de roux, le menton garni de barbe, les cornes rondes. On trouve cet animal dans la province de Laer en Perse, où on le nomme *ahou*. Un poète comparant ce joli animal à sa belle maîtresse se sert du mot *ghazal*, dont les Français ont fait gazelle. *Ahoucham*, aux yeux de gazelle, est une épithète fort usitée en Perse et très-propre pour exprimer les yeux d'un noir de jais d'une beauté persane.

GEAI. (*Garrulus*) Oiseau plus petit que la pie, dont il diffère encore par la diversité du plumage. Ses yeux sont d'un gris bleu, ses ongles noirs et un peu crochus, son bec noir, fort et robuste. Le mâle est un peu plus gros que la femelle ; les plumes de la tête sont plus noirâtres et forment une espèce de huppe; ses habitudes sont celles de la pie, même penchant à caqueter, mais moins défiant, même pétulant et moins rusé. Le mot *richard* est celui qu'il articule le plus facilement; comme la pie, il cache tout ce qu'il peut dérober. Il niche dans les bois. La vue des quadrupèdes l'agite et l'inquiète. Elevé en cage, il apprend à parler. Il se nourrit de fruits, de glands, noisettes, châtaignes, pois, fèves, sorbes, etc. Il imite la voix humaine et dévore les petits des autres oiseaux. On le dit sujet à l'épilepsie. Les geais sont de passage dans la plupart des îles orientales de la Méditerranée ; ils y arrivent en avril et en août, pour se rendre ensuite en Egypte, en Syrie et en Barbarie. Ils se trouvent dans toutes les contrées de l'Europe. Il y en a de différentes espèces, entre autres un blanc qui n'a de coloré que l'iris des yeux. Celui d'Alsace a un plumage varié de jaune, de bleu, de vert et de violet ; la chair des jeunes geais, bien nourris et gras, est un manger délicat : à Bologne on les vend au marché ; en France, au rapport de Bruyerinus, les paysans les mangent après les avoir d'abord fait bouillir et rôtir ensuite, mais avant tout on leur coupe la tête. Selon Leméry, le bouillon fait avec leur chair, est excellent pour réparer les forces abattues.

GÉLATINE. Principe immédiat des végétaux et des animaux, mais dont le caractère distinctif varie dans les uns et dans les autres. La gélatine animale se retire des muscles, de la peau et des ligamens; on l'obtient aussi par l'ébullition des os pilés. L'acide muriatique oxygéné est le seul qui la sépare de sa dissolution. Pure, elle est demi-transparente, inodore, incolore, insipide et devient très-cassante lorsqu'elle est sèche; elle est alors inaltérable à l'air, mais lorsqu'elle n'est que sous la forme de gelée, elle ne tarde pas à s'aigrir et à se putréfier. On la dissout très-bien dans l'eau bouillante; l'eau froide n'en dissout qu'une partie. L'air la gonfle, parce qu'elle l'absorbe. Elle est insoluble dans les huiles, dans l'éther et l'alcool. Le bon bouillon lui doit sa propriété nutritive. En 1681, Papin fut le premier qui eut l'idée de dissoudre les cartilages des os et de les utiliser comme aliment. Charles II, roi d'Angleterre était sur le point de consentir à avoir de la gelée animale pour ses hôpitaux, lorsqu'il s'aperçut que ses chiens de chasse avaient suspendu, à leur cou, une requête par laquelle ils priaient qu'on ne les privât pas d'une nourriture qui leur revenait de droit. Ce prince léger écarta le projet. Plus d'un siècle après, Proust et Cadet firent des expériences à ce sujet; mais dans ces derniers temps, M. Darcet exécuta avec le plus grand succès la dissolution des cartilages, et des os d'après des méthodes qui lui appartiennent. Au lieu de s'emparer d'abord de la gélatine que contiennent les os, M. Darcet les dépouille de leur partie calcaire, et par le moyen de l'acide muriatique étendu, il enlève le phosphate de chaux et obtient un corps solide qui conserve encore la forme de l'os et qui n'est presque qu'une gélatine durcie. Il met ces os dans des paniers d'osier, qu'il plonge à plusieurs reprises dans l'eau pour les dépouiller des molécules acides qu'ils peuvent contenir; il les dépouille des parties graisseuses qui y sont attachées, et par ce moyen il donne de la blancheur à la gélatine. Elle est formée d'oxygène 27,207, d'azote 16,998, de carbone 47,881, d'hydrogène 7,914.

La gélatine est un des principaux alimens; on la trouve dans la viande bouillie, dans le bouillon, etc. Selon M. Darcet, on emploie cette substance de la manière suivante: on la pèse et on la laisse tremper pendant la nuit dans de l'eau froide, d'où on la retire le lendemain matin; on la secoue et on la met avec la viande dans la marmite. On y ajoute les légumes que l'on veut, mais alors il faut y mettre un peu de graisse, afin d'en saturer le bouillon et de lui donner ce qu'on appelle des yeux. On le colore avec un oignon brûlé. La digestion de la gélatine est facile, prompte et a tous les caractères des alimens légers. Son assimilation est accompagnée de

peu de chaleur. Ses propriétés sont cependant différentes selon les viandes qu'on emploie, et si l'on veut chercher le point où les viandes sont les plus favorables à la nutrition, c'est lorsque la partie gélatineuse a perdu sa viscosité et que la substance fibreuse n'a point encore acquis une grande solidité, ce qui a été exprimé en ces termes dans le Rapport de la Faculté de Médecine de Paris: » Il (M. Darcet), a rendu un véritable » service à la société, en faisant connaître pour un foule d'u- » sages, une substance qui jusqu'ici a été presque entière- » ment perdue. »

J'ai rapporté jusqu'à présent ce qui a été dit de la gélatine comme substance alimentaire; mais aujourd'hui M. Gannal, excellent chimiste, profondément affligé des tentatives qu'on faisait d'après des notions incomplètes, sur des malheureux qu'on prétendait nourrir avec cette substance, et qu'on faisait par-là souffrir d'inanition est persuadé qu'elle n'est point alimentaire, et prétend l'avoir démontré de manière à ne laisser aucun doute.

En 1791, Proust croyait à l'identité chimique de la gélatine qu'il proposait comme aliment; cependant il disait que le bouillon d'os a son prix sans doute, mais pour les indigens seulement, et que pour l'homme qui peut mettre une livre de viande au pot, le bouillon d'os ne sera jamais au bouillon de viande que ce qu'est un poumon de vache cuit et salé à un bon aloyau bien rôti.

GELÉE. On donne ce nom à l'extrait des substances végétales ou animales, dont le caractère est de se prendre en gelée. Celles qu'on fait avec des fruits sont nutritives, mais les acides qu'ils contiennent, les rend impropres à servir d'alimens; ce n'est que le sucre contenu dans ces fruits qui les rend nutritives, surtout dans les pays chauds. Elles sont toutes plus ou moins adoucissantes. Quant à leurs parties aromatiques et colorantes, considérées isolément, les premières ont une action spéciale sur les nerfs et les dernières sont plus ou moins toniques. Les fruits sucrés peuvent servir à faire une gelée plus ou moins agréable. On en a un exemple dans la gelée de groseille, qui, pour être bonne, doit être d'un rouge un peu foncé, transparente, bien glacée et de saveur aigrelette; elle rafraîchit, mais son usage ne convient pas à tous les estomacs, et particulièrement aux personnes qui souffrent des nerfs ou à celles qui sont sujettes aux aigreurs ou à l'inflammation de ce viscère.

Gelée animale. C'est la dissolution concentrée de gélatine qu'on a laissé refroidir; elle doit être molle, tremblante et transparente.

Gelée de corne de cerf. (*Jus cornu cervi.*) Après la gelée

de colle de poisson, celle-ci est la plus pure ; puis vient celle des animaux, des jeunes volailles, de leurs extrémités, des pieds de veau, de mouton ou de cochon, etc. La corne de cerf contient souvent un peu d'osmazôme, qui lui donne plus de goût. En la préparant pour l'usage de la table, on la mêle souvent avec le jus de diverses viandes ; ce qui peut les rendre âcres, et d'un aliment salubre faire un aliment échauffant et quelquefois nuisible. La gelée de corne de cerf contenant beaucoup de gélatine, est employée comme aliment nourrissant, restaurant et légèrement astringent ; les personnes délicates ne doivent pas en manger avec excès, parce qu'elle pèse sur l'estomac. En été, on ne peut guère la conserver plus d'un jour.

GÉLINOTTE. (*Tetrao bonafra*, Lath.) Les rapports que cet oiseau a avec la poule, lui ont fait donner le nom de *gélinotte* ou petite poule, *poule des bois*, *poule sauvage*, *poule des coudriers*, etc. Elle est un peu plus grosse que la perdrix rouge ; elle se plaît dans les bois touffus, aussi en trouve-t-on partout où il y a des forêts, des coudriers et des buissons épineux. En hiver on en voit beaucoup en Lorraine et dans la forêt des Ardennes ; il y en a en France et jusqu'en Sibérie. Elle était extrêmement rare à Rome, où, au rapport de Varron, on l'y apportait dans des cages. Elle se nourrit en été de baies et de fruits sauvages, et en hiver elle recherche les chatons du bouleau, les sommités des sapins et les baies du genevrier. Aldovrande dit que les gourmets ont remarqué dans sa chair quatre couleurs différentes, Albert-le-Grand n'en observa que deux ; mais il n'y a qu'une opinion sur le goût exquis et la délicatesse de cette chair, surtout en automne et même en hiver. C'est peut-être le gibier, dont on fait le plus de cas et qui est le plus recherché. Les Hongrois l'appellent l'oiseau de César, pour dire morceau de roi. En Allemagne, la gélinotte est le seul gibier qu'il soit permis de servir deux fois de suite sur la table des princes. Cette chair convient à tout le monde, même aux convalescens.

Gélinotte des Pyrénées, ou Ganga. Oiseau de la grosseur de la perdrix grise. Le tour de ses yeux est noir, son bec presque droit, le devant de ses pieds est couvert de plumes jusqu'à l'origine des doigts, les aîles sont assez longues ; le plumage agréablement varié, le supérieur est nué d'olivâtre, de jaune clair, de noir et de roux ; sa gorge est noire avec un collier roux, le reste du corps est blanc. La femelle est de la même grosseur que le mâle. Edwards a nommé cet oiseau, petit coq de bruyère aux deux aiguilles à la queue. On trouve cette espèce dans la plupart des pays chauds. Sa chair est excellente, nourrit bien, et se digère facilement.

GÉNÉPI DE SAVOIE. (*Achillœa moschata*, L.) Plante qui croît dans une vallée du canton des Grisons, appelée Engadine. Son odeur est excellente, sans être musquée. Avec les sommités de cette achillée et de l'alcool on fait une liqueur de table fort recherchée en Italie, et connue sous le nom d'esprit d'iva. Elle est stomachique et tonique, mais échauffante comme toutes les liqueurs alcooliques. Les montagnards de la Suisse font grand cas de cette espèce d'absinthe à cause de ses propriétés sudorifiques.

GENÊT (*Spartium scoparium*, L.). Arbrisseau fort commun dans les bois et les lieux incultes. Il fleurit en mai et juin; sa fleur est jaune. Dans certains pays, et principalement en Belgique, on en confit les boutons dans le vinaigre et le sel pour en assaisonner certains alimens; mais leur saveur ne vaut pas celle des câpres. Il y a plusieurs sortes de genêt

GENEVRETTE. Boisson que l'on retire du genièvre et dont on fait un grand usage dans le Gâtinais surtout. Pour cela, on fait infuser et fermenter six boisseaux de grains de genièvre et trois ou quatre poignées d'absinthe dans cent pintes d'eau; on soutire cette liqueur pour la séparer du marc. Elle sert à remplacer le vin et la bière chez les gens de la campagne. On dit que le comte de Moret, fils naturel d'Henri IV, ne faisait usage que de cette boisson. Les Lapons boivent la décoction des baies de genièvre en guise de thé. Dans le Nord on retire de ces baies de l'eau-de-vie. Les marins usent beaucoup de cette liqueur dans leurs voyages.

GENEVRIER. (*Juniperus vulgaris*, L.) Arbrisseau fort commun en Europe. Les fruits sont des baies sphériques, forts petites, vertes d'abord et enveloppées d'un calice composé de trois feuilles. Ces baies contiennent du sucre, du mucilage et de l'huile essentielle; leur odeur est forte et agréable; leur saveur amère, piquante et térébenthinée. Les Allemands les emploient pour donner du goût à certains alimens. Aussi les a-t-on appelées *aromates des Allemands*. Elles donnent à l'urine l'odeur de la violette; elles conviennent aux estomacs paresseux, parce qu'elles facilitent la digestion. En Suède on en aromatise la bière. D'après M. Trommsdoff, elles contiennent de l'huile volatile, de la cire très-cassante, de la résine verte, une espèce de sucre qui se cristallise difficilement, et peu sucré. La meilleure eau-de-vie de genièvre se fait à Cologne. En Hollande, ainsi qu'en Allemagne, elle est d'un usage général.

GESSE DOMESTIQUE. POIS GESSE. POIS CARRÉ. POIS BRETON. LENTILLE D'ESPAGNE. (*Lathyrus sativus*, L.) Cette plante croît naturellement dans les parties méridionales de l'Europe; elle pousse plusieurs tiges grimpantes qui se sub-

divisent en plusieurs rameaux. Ses feuilles naissent deux à deux ; ses fleurs paraissent en juin et juillet ; elles sont blanches au milieu ; à chaque fleur succède une gousse courte et large, blanche, composée de deux cosses renfermant des semences anguleuses, blanches au dehors et jaunes en dedans. La plante se cultive en plusieurs pays. Lémery prétend que son usage augmente la sécrétion de la semence. Dans plusieurs parties méridionales de la France, elles sont employées dans l'alimentation comme les pois, les fèves et autres légumes ; elles sont très-nourrissantes ; leur bouillon, selon Lémery, est laxatif. Ces graines sont difficiles à cuire, et par conséquent indigestes pour ceux qui n'ont pas un bon estomac et qui n'exercent pas leurs forces. On croit qu'elles contiennent un principe délétère qui se trouve dans son enveloppe épaisse et dure. En 1819, elle causa des accidens graves dans les communes de Vervaut, Xambes, Coulonges, etc. ; les fermiers abandonnèrent cette semence qu'ils mêlaient dans leur pain.

Gesse a racine tubéreuse (*Lathyrus tuberosus*, L.). Plante qu'on trouve partout dans les champs, et dont les racines sont des tubercules oblongs, glanduleux, permanens, de couleur noire en dehors et blanche en dedans ; ils contiennent une substance farineuse, très douce, sucrée, dont le goût approche de celui de la châtaigne. On les appelle en Bourgogne *macusson*, *gland de terre*, *annotes*. En Hollande, on cultive cette plante à cause de sa racine, qu'on vend au marché et qu'on sert sur les tables. D'après l'analyse de Parmentier, ces tubercules contiennent de la fécule, du sucre et une substance glutineuse, c'est-à-dire les mêmes élémens que le froment. On fait cuire ces tubercules sous la cendre et on les mange avec plaisir. Ils sont nourrissans, mais lourds, venteux et de difficile digestion. Ils ne conviennent guère qu'aux gens de la campagne.

GEVUIN DU CHILI. (*Gevuina avellana*, Molin.) Arbre touffu, toujours vert, qui croît abondamment dans les forêts du Pérou et du Chili, au pied des collines. Son fruit est une amande divisée en lobes, contenant une pulpe ferme, de saveur approchant de celle de la noisette. Les Péruviens le portent sur les marchés. On le mange non-seulement cru, mais on l'enveloppe de sucre. On en obtient même de l'huile par expression. Ses propriétés alimentaires sont semblables à celles de la noisette.

GIAM-BO. Arbre des Indes orientales. Il y en a deux espèces. La première a les feuilles lisses, longues de huit pouces et larges de quatre, les fleurs pourpres, le fruit moitié rouge et moitié blanc, de la grosseur d'une petite pomme, contenant une pulpe approchant de celle de la reinette, qui sert dans le

pays à faire une conserve. La seconde espèce croît à Malacca, à Macao; les fleurs sont jaunâtres; le fruit a l'odeur de la rose, il est jaune et couronné comme la grenade; sa chair est aussi douce que celle de la première espèce.

GIBIER. (*Prœda venatoria.*) Nom de tous les animaux qui vivent en liberté dans les bois et les campagnes, et généralement de tous ceux qui sont la proie du chasseur et qui serent à l'alimentation. Cependant on appelle plus particulièrement gibier les animaux sauvages que l'on mange. Il y a du gros et du menu gibier. Le gros comprend les bêtes fauves, tels que le chevreuil, le daim, le faon, le cerf, la biche, le sanglier, le marcassin. Le menu comprend le faisan, le canard sauvage, les sarcelles, les rouges, les allebrans, les alouettes, ramiers, perdrix, bécasses et bécassines, cailles, guignards, ortolans, merles, grives, gelinottes, plusieurs rouge gorges, vanneaux, etc. Le gibier à poil comprend les lièvres, les levreaux, les lapins et les lapereaux.

Le gibier trop frais est insipide, et s'il est trop mortifié, il affecte désagréablement la membrane pituitaire.

Cet aliment ne convient pas généralement à tous les estomacs. Cependant c'est une alimentation savoureuse, de bon goût, saine et de facile digestion, lorsque l'animal est jeune, qu'il a été bien nourri et qu'il n'est pas tros gras; sa bonté dépend aussi du lieu où il a vécu.

Le gibier, le poisson et la volaille peuvent se conserver par le procédé suivant. On enveloppe d'un linge fin ce que l'on veut conserver: on le place dans un charbonnier et on le recouvre de charbon fin. Une autre manière de conserver la volaille et le gibier consiste à vider le corps et à le remplir de froment. On coud ensuite et on place la pièce dans un tas de bled, de manière à la recouvrir entièrement. Après cinquante jours on a trouvé ces objets parfaitement conservés.

GINGKO. (*Biloba*, L.), dit *noyer de Japon.* Arbre originaire de ce pays; il fut décrit par Kempfer en 1712. Linné le mit dans sa *Mantissa plantarum*, et Thunberg dans sa *Flore du Japon.* Il est à peu près de la grandeur du noyer; ses feuilles sont en forme d'éventail et divisées à peu près dans le milieu par une fissure située vers son sommet. Le fruit approche de la forme d'une prune de damas, et il varie de grosseur; c'est une espèce de drupe charnu, d'un jaune pâle à l'extérieur et blanchâtre à l'intérieur; sa chair adhère fortement au noyau, qui ressemble à celui de la pistache, lequel renferme une amande un peu acerbe, quoique agréable. On la mange au Japon, après l'avoir fait légèrement rôtir comme les châtaignes. Ces amandes sont servies au dessert sur toutes les tables, elles facilitent la digestion des alimens. D'après l'analyse

faite par M. Peschier de Genève, ce drupe est composé d'un acide qu'il nomme gingoïque, et d'un principe différent des principes gommeux et résineux. Cet arbre, introduit en France, le fit estimer un prix assez considérable pour lui faire donner le nom d'arbre aux quarante écus. Il fleurit en Angleterre en 1776. M. Gouan, mon professeur à l'Ecole de médecine de Montpellier, en possédait un pied mâle, âgé de vingt-cinq à trente ans.

GINGEMBRE. (*Amomum zinziber*, L.) Plante originaire des Indes orientales, cultivée aux îles Antilles, d'où elle est apportée. On la cultive aussi en Amérique, à Caïenne et dans la Guyane, etc. Mais le gingembre le plus estimé est celui de la Chine. La racine est aromatique, noueuse, branchue, un peu applatie, de la largeur du petit doigt et recouverte d'une écorce jaunâtre, assez épaisse. Sa substance est brune; sa saveur âcre et piquante; son odeur aromatique et agréable, On confit au sucre le gingembre nouvellement extrait de la terre; pour cela on le fait tremper auparavant dans l'eau afin d'en diminuer l'âcreté. Cette confiture est fort en usage parmi les navigateurs; on la sert aussi sur les tables pour fortifier l'estomac et aider à la digestion; sec, il fait la base des épiceries pour l'assaisonnement de certains alimens. On en fait aussi des marmelades et des pâtés; infusé dans le vinaigre, il le rend plus fort et plus agréable. On mange même en salade les racines vertes, coupées par petits morceaux, mêlées à d'autres herbes et assaisonnées de sel, d'huile et de vinaigre. On ne doit user du gingêmbre qu'avec précaution, il ne convient point aux jeunes gens, aux tempéramens sanguins, nerveux, mais seulement aux phlegmatiques, à certains vieillards et à petite dose. On y a trouvé une huile volatile, une résine molle, âcre, aromatique, un extrait amer et échauffant, un extrait acidule, âcre, de la gomme et de l'amidon analogue au mucilage végétal. M. Planche y a trouvé beaucoup d'amidon, une substance résino-gommeuse, soluble dans l'eau bouillante et dans l'alcool. Une huile essentielle et du camphre en plus grande quantité quand la racine est fraîche. Une livre de racine de gingembre a donné à M. Ricord Madianna deux onces soixante grains de fécule amylacée de couleur jaunâtre, d'un goût aromatique et chaud. Lavée à grand eau, cette fécule a perdu sa couleur, son odeur et son goût, et a fourni un aliment doux.

La propriété du gingembre paraît résider dans son huile volatile et dans son principe résineux. Il est aphrodisiaque, stimulant; la chaleur qu'il produit dans le corps est de plus longue durée que celle du poivre. Les Indiens l'emploient dans leurs bouillons, leurs ragoûts, leurs salades, leurs

riz, etc. Au rapport de Murray, les pauvres se régalent avec la décoction de cette racine mêlée à la bière. On dit que plusieurs épiciers s'en servent pour falsifier le poivre. On doit choisir cette substance récente, sans être cariée, répandant une bonne odeur, ayant une saveur piquante, et qui coupée, ne soit pas pulvérulente mais bien sèche, car pour en augmenter le poids on l'arrose avec l'eau de la mer. Les tempéramens chauds, secs, irritables, les jeunes gens doivent éviter cet ssaisonnement incendiaire.

On lit dans Raynal que les Espagnols en arrivant aux Antilles, prirent une espèce de passion pour cette épicerie, qu'ils en mangeaient le matin pour aiguiser leur appétit, qu'on la leur servait à table, soit fraîche ou confite de plusieurs façons; qu'ils en usaient après le repas pour faciliter la digestion, et qu'elle était dans la navigation leur antidote contre le scorbut. Le meilleur gingembre est celui du Malabar. Les Hollandais en confisent la racine ainsi que celle du *Calamus aromaticus*, dont ils font un grand emploi comme tonique, c'est surtout après leur dîner et le soir qu'ils mangent ces racines imprégnées de sucre.

GIN-SENG ou **JIN-CHEN**. (*Panax quinquefolium*, L.) Plante dont il y a plusieurs espèces; on croit que la meilleure vient à la Chine, dans la province de *Laotung*, ainsi qu'au Japon et dans les forêts Tatares. Sa racine qui est la partie usitée est fusiforme, charnue, de la grosseur du petit doigt, longue d'environ deux pouces et divisée en deux ou trois branches. Celle qui vient d'Orient est jaunâtre et diaphane à peu près comme le sucre d'orge. Celle d'Amérique est d'un blanc jaunâtre, opaque et médiocrement consistante. Les Tatares ont seul le droit dans l'empire chinois de préparer et de vendre cette racine, dont la saveur approche de la réglisse. Les Chinois en sont fous, ils lui donnent le nom d'*esprit pur de la terre*, *recette d'immortalité*. Selon eux, c'est un remède souverain contre les faiblesse du corps et de l'esprit; elle guérit les maladies du poumon; elle arrête le vomissement, fortifie l'estomac, donne de l'appétit, ramène les esprits vitaux, guérit le vertige, l'affaiblissement de la vue et prolonge la vie des vieillards; enfin ils la regardent comme le plus puissant aphrodisiaque. Mais ces vertus sont exagérées de beaucoup. Ils coupent cette racine par tranches et la font bouillir dans le thé, ils n'en donnent jamais plus d'un cinquième d'once pour un verre de décoction. Les Chinois attribuent encore au *jin-chen* la propriété de donner de l'embonpoint. Les gens riches ne prennent pas un médicament dont cette racine ne fasse partie. Le père Jartoux dit avoir éprouvé sur lui-même pendant son séjour en

Chine, ses propriétés bienfaisantes, après un épuisement occasionné par le travail et la fatigue, au point de ne pouvoir se tenir à cheval. On la réduit en poudre et on la fait entrer dans les conserves, dans les biscuits, les gâteaux, etc.

Ce n'est qu'en 1610 que le *jin-chen* fut connu en Europe; des Hollandais l'apportèrent du Japon, et il fut vendu jusqu'a mille francs la livre.

Cette racine contient une grande portion d'amidon et de gomme. L'eau et l'alcool dissolvent ses principes actifs. Elle est presque inusitée aujourd'hui en Europe. Le père Jartoux dit avoir bu souvent les feuilles de gin-seng en infusion théiforme, qu'il préférait au thé. Les Chinois et les Tatares le recueillent avec beaucoup de peine et d'appareil au commencement du printemps et sur la fin de l'automne; ils le nettoient avec un couteau fait de bambou; ils évitent de le toucher avec le fer. Ils le lavent dans une décoction de riz, selon Kempfer, et le font sécher à la fumée; cette racine acquiert par là une couleur jaune, ce qui l'empêche de se carier ou de prendre de l'humidité. Lorsque le vent du nord souffle ils la mettent dans des vases de cuivre bien lavés et fermant hermétiquement; le prix en est très-élevé. Ils conservent les feuilles du gin-seng pour en faire usage comme du thé. Si l'on désire avoir plus de détails sur cette plante, il faut consulter l'ouvrage du père Lafiteau et la thèse de Vandermonde, *Méd. de la Faculté de Paris*, en 1736, qui avait habité la Chine.

GIRAFE. (*Cameleo-pardalis*, L.) C'est le plus grand des quadrupèdes mesuré de face. Sa hauteur est de quinze pieds deux pouces, lorsqu'il tient son cou élevé. Des épaules à terre environ dix pieds, mais des reins à terre huit pieds seulement. Son cou a une crinière comme celle du zèbre; il est long de cinq pieds, et a deux fois plus de longueur que celui du chameau; la tête a plus de deux pieds et ressemble un peu à celle du bélier; la lèvre supérieure est plus large et plus épaisse que l'inférieure; ses yeux sont grands et beaux; directement devant les cornes est un tubercule formé par l'élévation d'une partie du crâne; derrière les cornes sur la nuque, sont deux autres tubercules plus petits; les cornes sont de la longueur de sept pouces seulement, inclinées en arrière. La couleur de l'animal est un fond blanc, semé de grandes taches; la queue est petite et même terminée par une forte touffe de gros crins; le devant des sabots est beaucoup plus haut que le derrière. L'animal n'a point de fanon aux pieds, contre l'ordinaire de tous les animaux qui les ont garnis de cornes. Quoique d'un caractère doux et craintif, la giraffe ne

laisse pas de se défendre, au rapport de Vaillant, contre les attaques du lion ; à force de ruades, elle parvient à le lasser, le décourager et à l'écarter ; ses ruades sont si vives et si prestes que l'œil ne peut les suivre. La patrie de cet animal est l'Afrique ; Appien et Strabon l'ont décrit. On le trouve aussi en Abyssinie, en Ethiopie ainsi que dans les autres parties de l'Afrique méridionale et aux Indes. Il se nourrit presque uniquement de feuilles et de boutons d'arbres. Il se couche pour ruminer ou pour dormir. La chair des jeunes girafes est bonne à manger, mais elle a parfois un goût fort, provenant d'un arbrisseau que l'animal aime, et qu'on croit être une espèce de *mimosa*. Les Hottentots recherchent surtout la moelle, et c'est le plus ordinairement pour cette substance qu'ils chassent la giraffe avec des flèches empoisonnées.

Pline nous apprend que ce fut César, qui le premier fit voir une girafe à Rome aux jeux du cirque. Plusieurs empereurs Romains ornèrent leurs triomphes de quelques uns de ces animaux qu'ils donnèrent aussi en spectacle. Les Latins l'appelèrent *cameleo pardus*. Les Grecs ne le connurent pas.

GIRAUMON. Espèce de potiron, dont il y a deux espèces, la ronde et celle qui a la forme d'un cor de chasse. Dans la Louisiane, où le poitiron croît naturellement, celui-ci est regardé comme le meilleur de tous. En Europe, le giraumon varie de forme, de couleur et de grosseur ; les meilleurs sont les plus gros, les plus ronds dont la peau est la moins dure et la moins foncée en couleur ; la chair est fine et délicate ; il est moins aqueux que le concombre ; on le mange cru en salade. En Amérique, on le hâche et on le fait cuire avec du lard ; les créoles offrent cet aliment aux personnes les plus distinguées ; on en fait de la soupe, on le fricasse, on le met au four, on en fait des beignets, de la purée, etc. On prépare avec des giraumons, dont la chair est ferme, et du sucre, une confiture. De quelque manière qu'on les accommode, ils sont agréables, rafraîchissans, mais indigestes si l'on en mange trop. Il y a des giraumons qui ont l'odeur du musc, ce qui les rend de plus facile digestion.

GIRELLE DE LA MÉDITERRANÉE. (*Labrus vulgaris*, L.). La taille de ce poisson est élégante ; sa longueur est de trois à six pouces ; il brille des couleurs les plus vives ; il vit par troupes au milieu des rochers de la mer Rouge, ainsi que de la Méditerranée ; il se nourrit de crustacés et de frai de poisson. Sa chair est ferme, délicate, de bon goût et de facile digestion.

GIROFLE (*Cariophyllus aromaticus*, L.). Arbre de la forme et de la grandeur du laurier, qui croît aux îles Moluques et à la Nouvelle-Guinée, dans les lieux humides et ombragés. Les

Hollandais le cultivent avec soin dans l'île Ternata. C'est M. Poivre, ancien intendant de l'île de France, qui parvint à porter dans cette île, à Bourbon et aux Séchelles, le giroflier qu'il avait enlevé furtivement de Gueby, l'une des îles Moluques, d'où il fut transporté à Caïenne, à Saint-Domingue et à la Martinique. Les fruits sont desséchés avant leur maturité, longs d'environ un demi-pouce, de la forme d'un clou, quadrangulaires, ridés, d'un brun noirâtre à leur sommet, avec quatre petites pointes en forme d'étoile, au milieu de laquelle est un petit pois. Ces clous sont aromatiques, un peu amers et agréables au goût. On doit les choisir noirs, pesans, gras, d'une bonne odeur, laissant échapper une humidité huileuse quand on les presse. Ils communiquent leur odeur à l'eau et leur saveur à l'alcool. Ils sont d'un usage culinaire très-étendu, surtout dans le nord de l'Europe, où on les emploie pour assaisonner le gibier, et pour aromatiser les fruits confis. Pris avec modération, ce condiment stimule l'estomac, mais si l'on en abuse, il cause des douleurs de tête et des vertiges. Les tempéramens chauds, secs, irritables, les bilieux doivent s'en abstenir. M. Tromsdorf, qui a fait l'analyse des girofles, dit que si l'on en considère les parties constituantes, chacune séparément, on voit que la saveur âcre et aromatique est due uniquement à l'huile volatile qu'ils contiennent et non à la résine : cette huile est par conséquent la partie la plus énergique. M. Lodibert y a trouvé une matière cristalline et une huile fixe, verte, âcre et aromatique.

On a employé avec succès le girofle dans la paralysie de la langue. Le grand secret des charlatans et arracheurs de dents consiste à dissoudre un peu de camphre et d'opium dans l'huile éthérée de girofle, mais l'abus de ce moyen a, dit-on, produit parfois la surdité.

Clou matrice. On les trouve rarement dans les magasins. Les Hollandais les confisent au sucre lorsqu'ils sont récens, et dans leurs longs voyages sur mer, ils en mangent après les repas pour faciliter la digestion et comme préservatif du scorbut.

Clou girofle royal. C'est une espèce de petit épi qui imite la grosseur, la couleur et la saveur du clou de girofle, sans être étoilé, sans tête; mais il est comme partagé et terminé en pointe. Les Hollandais l'estiment jusqu'à la superstition, parce que ce clou est extrêmement rare. Ils disent qu'on n'en a trouvé jusqu'à présent qu'un seul arbre dan l'île de Makian.

GIROLLE (grande). Agaric de cinq pouces de hauteur ainsi que de diamètre, qui se trouve sous le houx, et que Paulet a le premier fait connaître. Il a une odeur et une saveur fort

agréables ; il le dit un des moins malfaisans qu'il connaisse aux environs de Paris.

GLACE (*Glacies*). Corps solide, formé naturellement ou artificiellement d'une substance fluide, telle que l'eau, l'huile, etc., refroidie à un certain degré, ou, pour mieux dire, c'est le fluide devenu concret par l'abaissement de la température à zéro. Ainsi, la glace n'est que l'eau cristallisée, plus légère que l'eau liquide, puisqu'elle nage à sa surface. Son usage dans les pays méridionaux remonte à la plus haute antiquité. Plus tard, cet usage fut commun aux Grecs et aux Romains. Hippocrate parle de ses inconvéniens ainsi que de ceux de la neige. Sénèque reproche aux Romains les soins qu'ils prenaient pour avoir des boissons glacées. Les Orientaux ont le même goût pour ces boissons ; les Persans les emploient aussi ; les Espagnols se servent de cruches de terre poreuses et non vernies, qu'ils appellent *alcarazas*, pour se procurer de l'eau froide comme la glace, *agua fria*.

Avant la fin du seizième siècle, il n'y avait point encore en France de glacières. Lorsque François Ier eut à Nice des conférences avec le pape Paul III et l'empereur Charles-Quint, l'usage de la glace n'était point connu. Le médecin de ce roi fut étonné de voir qu'on en faisait venir des montagnes qui avoisinent Nice et qu'on en mettait des morceaux dans le vin pour le rafraîchir. Sous le règne de Henri III, les boissons glacées étaient connues à Paris ; mais les Italiens connurent avant nous l'art de rendre l'eau très-froide par le moyen d'une solution de nitrate de potasse. Ce fut un Florentin, nommé Procope, qui porta l'art du glacier au plus haut degré de perfection, en imaginant de faire avec le suc des fruits, des glaces mousseuses et d'un goût délicieux. Les boissons glacées ont eu des prôneurs et des détracteurs. On a dû et l'on doit blâmer leur usage chez les individus faibles, fatigués et épuisés. On doit au contraire les regarder comme un excellent tonique chez les jeunes gens dont le système circulatoire est doué de beaucoup d'énergie. Les femmes doivent en éviter l'usage dans le temps de leurs règles. Les glaces, les sorbets, les sirops glacés ont une action tonique, mais subite, sur l'estomac, et si ce viscère est déjà très-affaibli, l'action tonique n'est que passagère ; aussi ces boissons ne conviennent pas en général aux convalescens, à cause de la grande faiblesse de leur estomac ; il en est de même des vieillards et de tous ceux dont ce viscère est ou trop affaibli ou trop irritable. Elles ne conviennent pas non plus pendant le travail de la digestion, parce qu'elles peuvent produire des coliques, des indigestions, etc. Celles que l'on fait avec le suc des fruits acides incommodent les personnes qui

toussent ; avec le lait, elles nuisent à celles qui ne digèrent pas cet aliment ; à la fraise, aux framboises, elles sont trop froides pour les estomacs froids ; celles au punch, au chocolat, au café, à l'ananas, sont peut-être les meilleures, mais ici comme ailleurs, c'est l'expérience qu'il faut consulter. On ne doit prendre les glaces qu'à la fin des repas ou attendre que la digestion soit achevée. Les personnes qui en prennent avec excès ou qui les prennent étant en sueur, en sont le plus souvent les victimes. Il serait superflu d'en citer des exemples : le sens commun fait assez comprendre le danger auquel on s'expose. Il y a des circonstances où la glace, ou au moins l'eau, a besoin d'un grand degré de froid. On peut user du procédé de MM. Thomas, Beddois, médecin, et Walker, pharmacien à Oxford, au moyen duquel ils sont parvenus à produire le plus haut degré de froid : ce moyen consiste dans un mélange de onze parties de muriate d'ammoniaque bien sec, dix parties de nitrate de potasse desséché, seize de sulfate de soude et trente-deux pesant d'eau ; ce qui fait baisser le thermomètre de huit degrés au dessous de zéro.

GLAIREUX. Champignons dont il y a cinq espèces que le docteur Paulet a décrites ainsi qu'il suit : La *limace gorge de pigeon*, le *petit aurore bleu*, le *roux glaireux*, le *balayeur ou le glaireux grisâtre*, et le *glaireux rayonné*.

GLAND. Nom du fruit du chêne. (*Voir* cet article.)

Gland de mer (*Lepas balanus*, L.). Coquillage qu'on estimait en Egypte, et qu'on servait au commencement des repas avec des huîtres.

glandes (*Glandulæ*). Les mammelles, les reins, les testicules, les amygdales, le foie, la rate, le pancréas sont de grosses glandes ; en général, c'est un aliment visqueux, lourd, de difficile digestion, surtout si l'animal est vieux. Pris d'un jeune animal bien nourri, cet aliment fournit un bon chyle ; les glandes doivent être bien cuites, si l'on ne veut pas qu'elles pèsent sur l'estomac.

glanis (*Silurus glanis*, L.). Après l'ichtyocolle, c'est le plus gros poisson du Volga, des rivières d'Allemagne et de Hongrie. Il habite la mer Caspienne. Les Russes le nomment *somi* ; il ne monte point dans les fleuves pendant l'été, parce qu'il trouve alors beaucoup de petits poissons près des rivages de la mer, dont il se nourrit. Il est très-gras dans cette saison ; on l'appelle alors en Russie *jarkoë-som* (glanis chaud). C'est au printemps et en automne qu'on en prend le plus ; sa couleur est un vert mêlé de noir, qui s'éclaircit sur les côtés. On reconnaît le glanis partout, à cause de la facilité que lui donne sa marche ondoyante de passer par dessus les filetsou de les déchirer en emmenant avec lui d'autres poissons. Il

pèse jusqu'à quatre cents livres, il se nourrit de proie, mais sans la poursuivre, il préfère la ruse à la violence. Sa chair est blanche, grasse, douce et agréable au goût, mais molle, visqueuse et de fort difficile digestion. En Russie, on ne prend que la partie du derrière qui est très-grasse, et la queue; on jete la tête et le devant. Sa vessie sert à faire une mauvaise colle, à laquelle on donne cependant la forme des autres ichthyocolles. Dans certains pays le lard du glanis est substitué à celui du cochon.

GLAUQUE (*Scomber glaucus*, L.). Poisson de l'océan Atlantique et de la mer Méditerranée; il était connu du temps de Pline et d'Aristote. Sa couleur est d'un bleu clair, avec une teinte verdâtre; sa chair est blanche, grasse, de bon goût, mais de difficile digestion.

GLAYEUL COMMUN (*Gladiolus communis*, L.). On cultive cette plante dans les jardins à cause de la beauté de ses fleurs. Sa tige a un ou deux pieds d'élévation; ses feuilles sont terminées par un épi de six à douze fleurs purpurines; ses bulbes, râpées dans l'eau, donnent une fécule qui pourrait aller de pair avec celle de la pomme de terre.

GLUTEN. Le gluten est un principe immédiat des végétaux. On le trouve dans le froment, l'orge et dans plusieurs graines, ainsi que dans les glands, les marrons d'Inde, etc. C'est à Beccaria et à Kessel-Meyer qu'est due sa découverte. Ils lui donnèrent le nom de végéto-animal, parce qu'il est de même nature que les matières animalisées. Son association avec la partie amylacée, constitue un aliment très-convenable à l'assimilation et fait un dixième des semences céréales. Il est solide, mou, grisâtre, visqueux et insipide, d'odeur spermatique. C'est par lui que la farine fait pâte avec l'eau. Divisé par la fermentation et uni à l'amidon, il est nutritif. Il y a des pâtisseries où le gluten domine, parce qu'une partie de la fécule a été soustraite par le moyen de l'eau. La partie caséeuse du lait a beaucoup d'analogie avec le gluten. La farine qui en contient le plus est celle qui fait le pain le plus blanc, le plus léger et le mieux fermenté. On ne trouve presque plus de gluten dans les farines avariées. Le gluten est grisâtre, mou et visqueux, élastique; il adhère aux substances sèches, et est susceptible de s'étendre en une lame mince; saveur fade. M. Proust a trouvé dans le gluten altéré de l'ammoniaque et de l'acide acétique comme dans le fromage. Il présente beaucoup de rapports avec la fibrine, dont il ne diffère que par ses qualités extérieures. Fourcroy a distingué six espèces de gluten. Celui du froment, celui contenu dans l'orge, le seigle, l'avoine et le glutineux des fécules vertes, des plantes, etc. Les autres n'ont aucun rapport avec les alimens.

M. Cadet a publié sur cet objet une suite d'expériences, dont il tire les conclusions suivantes : 1° frais, le gluten est insoluble dans l'alcool ; 2° il y devient soluble lorsqu'il a subi la fermentation acide ; 3° sa dissolution alcoolique est précipitée par l'eau ; 5° cette dissolution évaporée jusqu'à consistance de sirop fournit un vernis. M. Proust y a découvert des faits importans, savoir : deux matières, l'une qu'il nomme acide caséique, et l'autre acide caséeux. Il pense que ce sont les gaz contenus dans le gluten, qui font lever la pâte de la farine du froment et non les gaz produits par le sucre de cette farine. Il admet que le pain frais, outre l'acide acétique et l'ammoniaque, contient une portion d'air atmosphérique qui y a été introduite lorsqu'on a battu et malaxé la pâte. Quoi qu'il en soit, le gluten est un des principes les plus nutritifs de la farine de froment : c'est à lui qu'est due la propriété de former une pâte ductile avec l'eau, susceptible de lever quand elle est abandonnée à elle-même. Le gluten est la plus nourrissante de toutes les substances dont se composent les alimens végétaux et celle qui se rapproche le plus des substances animales. C'est ce qui place le froment au dessus de toutes les céréales. Le blé des pays chauds et celui qu'on sème au printemps dans les climats tempérés contiennent plus de gluten que les autres. Linguet, ayant entendu parler du gluten, s'imagina que le pain était un poison, et prétendit que les peuples qui n'en mangeaient pas vivaient plus sainement et plus long-temps que nous ; ce qui ne l'empêcha pas d'en manger jusqu'à son dernier jour.

GOBERGE. Espèce de merlus qu'on trouve dans l'Océan. Sa couleur est cendrée, il est couvert d'écailles ; sa chair est plus dure que celle du merlus. On la sale pour la conserver.

GOES ou **GOET.** Espèce de gros raisin blanc qu'on nomme *verjus mûr*, et qui peut servir à faire du verjus, en le pressant avant sa maturité. Mûr, ce raisin est laxatif.

GOBIE DORÉ (*Gobius auratus*, Risso). A Nice, où ce poisson est assez commun, on le nomme *gobou jaune*. Il vit dans les rochers. Sa plus grande dimension est de quatre à cinq pouces. On le prend en février, juillet et août. Sa chair est bonne et de facile digestion.

GOLANGO. Quadrupède d'Afrique, espèce de gazelle... Des voyageurs disent que les Nègres mettent la chair de cet animal au nombre des meilleurs alimens ; ceux du Congo et d'Ambundos la regardent comme sacrée, et n'oseraient y toucher ; bien plus, ils ne mangeraient rien de ce qui aurait servi à cuire le golango, ni manier l'instrument qui aurait servi à le tuer, ni enfin à allumer du feu dans le lieu où on l'aurait fait cuire.

GOLLAND BLANC (*Larus albus, extremitatibus alarum nigris*). Oiseau qui vit près des rivages de la mer, sur les écueils et les rochers, qu'il fait retentir de ses cris. Il est abondant en Islande, où on le nomme *Rytse*. Sa chair est tellement huileuse, qu'on la serre avec une ficelle par les deux bouts pour que l'huile ne se répande pas. On fait aussi sécher cet oiseau pour le manger en hiver; quant à l'huile, elle remplace le beurre. Les œufs sont fort bons à manger; il n'en est pas de même de la chair qui est dure, coriace et de mauvais goût; il est difficile de croire, dit M. Mauduit, qu'à Paris les cénobites trouvassent en carême une ressource dans un aliment rebuté par le peuple et par presque tous les navigateurs, qui disent n'en avoir pu manger sans en éprouver des nausées ou des vomissemens.

GOM. Grain ordinaire des Mingréliens, de la grosseur de la coriandre et ressemblant assez au millet. La tige produit un tuyau de la grosseur du pouce et s'élève d'environ cinq pieds : au haut de ce tuyau est un épi contenant plus de trois cents grains. Ce tuyau ressemble assez à la canne à sucre. On cueille le gom dans le mois d'octobre, on le fait sècher au soleil; vingt jours après on le serre et on ne le bat qu'à mesure qu'on veut le faire cuire. Ce grain est insipide et pèse sur l'estomac, on le cuit en moins de demi-heure, sa pâte est très-blanche; les Turcs appellent cette espèce de pain *pasta* et les Mingréliens l'appellent *gom;* on ne le mange ni froid, ni rechauffé; il lâche le ventre; cependant les Circassiens, les Mingréliens, les Géorgiens, les habitans du Caucase, tous ceux qui habitent les côtes de la mer Noire, depuis le détroit des Palus Méotides jusqu'à Trébisonde, ne vivent que de cette pâte, qu'ils préfèrent au pain de froment. Chardin dit qu'il n'en est pas étonné, parce que quand la nécessité l'eut obligé à vivre de cette espece de *pudding anglais*, il y prit tant de goût, qu'il eut de la peine à le quitter pour reprendre le pain ordinaire.

GOMBEAU, KETMIE OU BAMIE (*Hibiscus esculentus*, L.). **Ketmie comestible**. Plante de la famille des malvacées, originaire des Antilles, cultivée non seulement en Crète, mais dans tout le Levant. Son fruit est long de trois à quatre pouces, on le cueille en juillet, août et septembre; on le mange en ragoût, seul ou avec de la viande et autres assaisonnemens. Aliment fade, visqueux et assez difficile à digérer. Battaglini dit que les graines mêlées au café détruisent les effets qu'a celui-ci déporter sur le genre nerveux et donne à cette boisson un parfum fort agréable.

GOMME. Un des principes immédiats des végétaux. C'est la matière la plus universellement répandue dans les plantes;

car on y trouve toujours une composition chimique gommeuse ou mucilagineuse. La gomme existe entre l'écorce et le corps ligneux de beaucoup d'arbres; elle est très-abondante dans la graine de lin, celle du coignassier, etc. Le principe gommeux se trouve aussi dans beaucoup de fruits, il y est associé au sucre, ou à des acides, ou à un arome; mais ce qu'on nomme plus particulièrement gomme, est un mucilage épais, inodore, insipide ou fade, insoluble dans l'alcool, dans l'éther et dans les huiles, soluble dans l'eau qu'il rend visqueuse. La chaleur la dissout promptement; sa dissolution dans l'eau est peu altérable. La gomme est une substance alimentaire de difficile digestion; elle le serait moins mêlée au sucre, ou si on y ajoutait une substance aromatique et stimulante.

Gomme adragant (*Astragalus adracantha*, L.). Suc gommeux qu'on apporte de l'île de Crète, de la Grèce et de l'Asie; il découle d'un petit arbrisseau nommé *tragacanthe*, et que les Marseillais appellent *barbe de renard*. Il y a dans le commerce deux qualités de cette gomme : la première en petits vermisseaux blancs, ce qui la fait appeler *gomme vermiculaire*; on la cueille en été, elle est ordinairement blanche, mais la lumière la jaunit, c'est la plus estimée. La seconde est en morceaux informes, plus ou moins gros, de couleur roussâtre. Cette gomme est la plus pesante de toutes; elle contient sous un petit volume une très-grande quantité de mucilage, elle est nutritive, adoucissante et calmante. On la mêle au lait pour faire des crêmes. D'après les expériences de Vauquelin sur les gommes adragant et arabique, elles contiennent un sel calcaire, le plus souvent de l'acétate de chaux, quelquefois un malate de chaux avec excès, du phosphate de chaux, enfin du fer qui est probablement uni à l'acide phosphorique. La gomme adragant ne se dissout ni dans l'huile ni dans l'alcool; macérée dans l'eau, elle se boursouffle, se raréfie et se convertit en une mucosité dense et épaisse qui la rend difficile à se dissoudre dans beaucoup d'eau.

Gomme arabique (*Mimosa nilotica*, L.). Quoique cette gomme se retire de plusieurs espèces de mimosa qui croissent sur les bords du Nil et dans l'Arabie, c'est surtout du *mimosa nilotica* qu'on la prend. Elle est sous forme de petits morceaux blancs, tirant un peu sur le jaune, transparens, concaves d'un côté, convexes de l'autre, faciles à casser et à mettre en poudre. Il y en a de trois qualités : la blanche qui est transparente; la seconde a la couleur ombrée et est en forme de mamelon assez gros; la troisième est de couleur obscure et chargée d'écorce de l'arbre, de matière terreuse, etc.

La gomme arabique se dissout dans l'eau et forme un muci-

lage doux, nourrissant, qui devient styptique, si on le laisse épaissir. Les habitans du Sénégal l'emploient dans l'alimentation ; les Hottentots bohis, au rapport de Sparrmann, faute d'autres provisions, vivent souvent pendant plusieurs jours consécutifs de gomme arabique. Elle a à peu près les élémens du sucre, et a servi à nourrir pendant deux mois les habitans de la garnison d'une ville assiégée.

On doit choisir la première qualité. On la donne dans les irritations de la gorge, dans l'enrouement, dans la toux, dans la difficulté d'uriner, etc.

Selon Berzélius, elle est composée d'oxygène 51,306, de carbone 41,906, d'hydrogène 6,788.

Gomme de notre pays (*Gummi nostras*). Elle ne diffère pas de celle d'Arabie, pour les propriétés; seulement elle n'est pas blanche; elle découle des cerisiers, pruniers, pommiers, etc. Ses propriétés sont les mêmes.

GORAMI ou GOURAMI (*Osphronemus.*). Poisson de rivière, remarquable par sa forme; il a six pieds de long; son dos est très-élevé, ses écailles sont arrondies; le dessus de sa tête est incliné vers le museau, sa teinte est brune avec des nuances rougeâtres; les côtés et le ventre sont argentés. C'est le meilleur poisson d'eau douce, sa chair est fort délicate. Le gorami fut transporté de la Chine à l'île de France. Il serait à désirer, dit Lacépède, qu'il pût être acclimaté dans nos rivières.

M. de Siré a élevé les premiers goramis à l'île de France.

GOUJON (*Cyprinus gobio*, L.). Petit poisson de rivière, de rocher, de rivage et d'étang ; il y en a aussi de mer. On en trouve de grands, de moyens, de petits, de bleus, de noirs et de jaunâtres; leur chair est en général molle, insipide, il n'en est pas de même de celle des goujons, qu'on prend dans les eaux courantes et sablonneuses; car elle est blanche et fort bonne à manger et de facile digestion; aussi est-elle recherchée, pour les tables les plus délicates; on la conseille aux personnes faibles, délicates et sédentaires. On en mange beaucoup à Paris, frite ou à l'étuvée. C'est un des meilleurs poissons qu'on puisse mettre dans les étangs, pour servir de nourriture aux brochets, ainsi qu'aux truites.

Goujon de mer (*Gobius marinus*). La chair de ce poisson fut estimée des anciens. Galien en fait beaucoup de cas, parce que, dit-il, elle produit un bon suc et qu'on la digère facilement.

GOULU DE MER. Poisson de neuf à quinze pieds de long, sans écailles, peau chagrinée, d'un brun foncé tirant sur le vert et blanchissant sous le ventre. On le trouve près des rivages et dans la haute mer; il est très-vorace; il suit les

vaisseaux, on le prend avec un fort harpon; sa chair est un aliment peu délicat, excepté les nageoires, qui, séchées au soleil et accommodées suivant la cuisine chinoise, forment un mets d'autant plus recherché que ces peuples croient qu'il est très-aphrodisiaque.

GOUT (*Gustus*). Sens qui, excité par l'appétit, par la faim, ou par la soif, invite à réparer par le plaisir les pertes que l'on fait sans cesse, et à choisir les substances alimentaires qui conviennent. L'odorat le sert puissamment pour faire ce choix. Le goût est un sens d'autant plus indispensable, que la réparation du corps en dépend. Le principal organe du goût est la langue et l'entrée du pharynx; mais elle n'est pas la seule partie qui perçoive les saveurs; ce sont les nerfs de la cinquième et de la neuvième paire, qui servent aux organes du goût. Chez les peuples sauvages, ce sens est moins développé que chez les nations civilisées. Il reçoit un grand nombre de modifications, suivant la faim, la soif, l'état de réplétion ou l'indisposition dans lequel se trouve le corps. L'habitude a une grande influence sur les organes du goût. Certains peuples ne se nourrissent que de chair et de sang, tandis que d'autres ne vivent que de laitage et de végétaux. Le goût est tel que la plupart des poisons lui répugnent naturellement par leur saveur. L'enfant, l'animal qui viennent de naître ont ce sens aussi sûr que dans aucun autre âge; ils rejettent par instinct les matières qui ne leur conviennent pas. Un goût fortement acide et stiptique avec un sentiment de brûlure dans la gorge, se manifeste souvent dans les empoisonnemens par les acides minéraux et surtout par l'acide sulfurique. Un goût austère et acerbe a lieu dans les empoisonnemens par les préparations arsénicales.

GOYAVIER (*Psidium pyriferum*, L.). Arbre qui croît dans les climats les plus chauds; il a près de vingt pieds de hauteur, ses feuilles sont longues, ovales et larges d'environ deux pouces; elles sont d'un vert clair en dessus, pâles en dessous; les fleurs sont blanches, les fruits sont pyriformes, de la grosseur d'un œuf, jaunes extérieurement, ou rouges, blancs ou verdâtres intérieurement, contenant une pulpe succulente et charnue, de saveur douce, agréable et parfumée, laquelle renferme un grand nombre de semences dures. Ce fruit est sain lorsqu'il est bien mûr; on le mange cru ou cuit au four; on en fait des compotes, des gelées, etc. Il est laxatif, mais astringent s'il n'est pas mûr. Il y a cinq variétés de goyaves, les blanches, les rouges, les vertes, les framboisées et les bâtardes; les blanches sont les plus estimées; les vers attaquent ces fruits.

GRAISSE (*Pinguedo*). Les Grecs donnèrent à cette substance

le nom d'*axonge*, parce qu'elle servait à des usages religieux. Les nouvelles mariées en entrant dans la maison de leur époux, en prenaient au bout des doigts, et en mettaient aux poteaux de leur porte. Cette cérémonie avait pour objet d'écarter les sortiléges et maléfices. Le nom latin même d'*uxor*, femme épousée, vient originairement, dit-on, de cette onction, on disait d'abord *unxor*, d'*ungere*, puis *uxor*. Brisson *de ritu nuptiali*, *donat*, etc.

La graisse est une substance onctueuse, fluide ou molle, qui se trouve dans les interstices du tissu cellulaire des animaux; plus abondante chez ceux que le travail ne fatigue pas. Les oies, par exemple, dans le repos et bien nourries, prennent un embonpoint énorme. Au dire de Réaumur, pour que les poules s'engraissent, il faut qu'elles dorment beaucoup. Les ortolans deviennent très-gras souvent dans un jour. Une nuit d'automne suffit pour engraisser les alouettes. Aristote dit avoir vu des cochons s'engraisser dans l'espace de trois jours, après avoir éprouvé une grande faim. Les carpes qu'on enveloppe dans de la mousse humide, y deviennent très-grasses. C'est ainsi que tout ce qui diminue la circulation du sang favorise la formation de la graisse, laquelle contient très-peu de substance nutritive, car on ne l'emploie que pour assaisonner certains alimens. En général, cette substance est indigeste, affaiblit et relâche l'estomac, produit le dégoût ou des nausées, augmente la sécrétion de la bile et ne convient, même comme condiment, qu'aux bons estomacs et à ceux qui exercent leurs forces. C'est dans le Nord qu'on en fait un grand usage, pour exercer fortement les facultés digestives, ainsi que pour entretenir la souplesse et la chaleur. Des chairs maigres ne suffiraient pas aux Groënlandais, aux habitans du Labrador, etc., qui mangent crus les poissons et la chair des veaux marins, qui dévorent le lard des baleines et des phoques et qui boivent leur huile rance et fétide, comme une liqueur délicieuse et qu'ils digèrent bien. Tous les êtres exposés à un froid violent ont besoin de corps gras à l'extérieur ainsi qu'à l'intérieur. Il n'en est pas de même dans les pays tempérés ou chauds; là l'estomac repousse avec horreur de pareils mets. Une graisse rance et acrimonieuse est un poison pour un estomac faible; aussi les législateurs de l'Orient ont défendu sagement celles du porc et des poissons trop gras. En Sibérie, lorsqu'un *iakoute* demande une fille en mariage, il s'engage à faire un présent en bœufs et chevaux qui sont tués pour régaler les parens et amis; à la fin du repas tout le monde s'assied autour d'une cuve remplie de graisse fondue. Une grande cuiller passe de main en main, et chacun à son tour la remplit et

en boit le contenu, ce qui se répète jusqu'à ce que la cuve soit épuisée. Les graisses de cochon et de mouton n'ont qu'une très-légère odeur; celle d'oie en a une agréable.

M. Braconnot ayant considéré les variations infinies qu'on observe dans les graisses, soumit à la presse des substances graisseuse et huileuses, enveloppées dans plusieurs doubles de papiers gris; il parvint, non seulement à découvrir le suif et l'huile qu'il avait présumé y exister, mais encore à déterminer leurs proportions.

Les graisses éprouvent une altération semblable à celles que les acides ou les alcalis leur font subir. Celles des différentes espèces d'animaux diffèrent en général très-peu entre elles; elles ont toutes les mêmes propriétés essentielles, elles ne varient d'une manière marquée que par leur consistance. Les animaux frugivores et herbivores, surtout les moutons, l'ont très-ferme. Au contraire, la plupart des reptiles et des poissons, qui sont presque tous carnassiers, l'ont très-molle; quelques uns même l'ont liquide. La rancidité de la graisse change en entier ses propriétés. Le charbon de bois est un excellent moyen pour la neutraliser. La graisse prend le nom de lard dans plusieurs animaux, tels que le cochon, le pécari, le tapir, et dans les cétacés. Chez les jeunes animaux, elle est plus abondante, plus molle et plus délicate. Elle est moins abondante dans les animaux avancés en âge. La graisse diffère du suif, en ce que le suif est cassant et se concrète étant refroidi, tandis que la graisse ne durcit pas. Le suif ne sert point dans les cuisines.

GRAMEN. (*Voir* CHIENDENT.)

GRAMINÉES (*Gramineæ*). Baubin et Tournefort tirent cette dénomination de *Gradiendo*; c'est dans les plantes graminées que l'homme trouve les espèces qui lui conviennent: le froment, le seigle, l'orge, le maïs, le riz, etc. Presque toutes les plantes de ce nom ont un goût sucré, surtout près du nœud qui les partage dans leur longueur. La substance muqueuse que contiennent les semences des graminées réside dans leur germe et la substance mucilagineuse et amylacée est due à la matière farineuse. Cette matière n'est pas seulement nutritive, mais sa décoction est, par exemple, dans l'orge mondé, adoucissante et pectorale. La nature a donné aux climats tempérés la plupart des graminées, aux climats froids les farineux, les fruits secs, les pois, les haricots, ou des racines potagères comme ressource pendant la longueur des hivers, tandis que les fruits rafraîchissans croissent en grande abondance dans les climats chauds.

GRANDOULS. Oiseaux qui vivent en troupes dans la plaine stérile de la Crau en Provence. On les y trouve dans toutes les

saisons, ainsi que dans les Landes vers les Pyrénées, sur les bords de la Méditerranée, en Espagne, en Sicile, etc.; ils ne se laissent point approcher. En été la sècheresse les force d'aller se désaltérer au bord des étangs, où les chasseurs les attendent à l'affût, leur chair est noire et dure, il n'en est pas de même de celle des petits, elle est tendre et recherchée des gourmets.

GRAS-DOUBLE. Espèce de tripe qui vient du premier ventricule du bœuf. Cuit convenablement et assaisonné, cet aliment est agréable, mais ne convient qu'aux bons estomacs, ainsi qu'à ceux qui exercent leurs forces.

GRAVE (Vin de). Grave est un terroir aux environs de Bordeaux, où l'on fait le vin qui porte son nom et qui jouit d'une réputation méritée : ce vin est généreux, cordial et ami de l'estomac lorsqu'il est pris avec modération.

GREMILLE GOUJONNIÈRE (*Perca cernua*, L.). Ce poisson se trouve dans les rivières ou lacs des contrées septentrionnales de l'Europe; il est fort commun en Prusse. Il a de sept à onze pouces de longueur, sa teinte est d'un jaune verdâtre ou doré, sa chair est tendre, de saveur agréable et de facile digestion; elle est surtout exquise lorsque le poisson a été pris vers l'embouchure de l'Eure. C'est pendant l'hiver qu'on le pêche.

GRENADE (*Pomum granatum*, L.). Fruit du grenadier; petit arbre dont les branches sont menues, anguleuses, revêtues d'une écorce rougeâtre. On le cultive dans tous les pays chauds. M. Desfontaines le trouva abondamment aux environs de l'ancienne Carthage. Les Romains tiraient ce fruit de cette contrée et l'appelaient *malus punica*. Il y a plusieurs espèces de grenadiers, qui diffèrent par les fleurs et la saveur des fruits. La grenade a été sans doute appelée *granatum* à cause de la grande quantité de grains qu'elle contient, et non de la ville de Grenade en Espagne, comme quelques uns l'ont pensé. Ce fruit est une espèce de pomme de la grosseur du poing, contenant une infinité de grains, rouges dans leur maturité. Il y en a de doux, d'acides et de vineux. Ce fruit calme la soif et rafraîchit. Son suc nourrit fort peu et diffère par ses propriétés et par son goût. Les grenades douces adoucissent et calment la toux. Celles qui sont acides tempérent; les vineuses rafraîchissent et donnent du ton; mais elles occasionent des vents. Dans les pays chauds elles acquièrent un volume extraordinaire. Il y en a en Perse, au rapport de Chardin, de blanches, de couleur de chair, de roses, de rouges, et sans pepins. Les meilleures sont celles de Rosette en Egypte, que l'on transporte au loin sans qu'elles se gâtent. On les mange crues et l'on y ajoute parfois du

sucre. Le suc peut servir à faire une boisson aussi agréable que la limonade. L'écorce de grenade, appelée dans les boutiques *malicorium* ou cuir de pomme, est un bon astringent. Chez les Juifs, le grand-prêtre portait sur ses habits pontificaux des figures de grenade. Dans un temple de l'île d'Eubée, on voyait une statue de Junon qui portait dans la main une grenade et un sceptre dans l'autre.

Le docteur Buchanan a constaté que la décoction de l'écorce de la racine de grenadier sauvage était un remède sûr contre le tænia ou ver solitaire. La dose est de huit onces de racine fraîche que l'on fait bouillir dans trois pintes d'eau à prendre par doses aussi rapprochées que possible. M. Mitouart a analysé l'écorce du grenadier sauvage; elle contient du tannin, une matière analogue à la cire, une substance sucrée, dont partie est soluble dans l'alcool et partie dans l'eau; la première cristallisable, la seconde ayant les caractères de la mannite, et de l'acide gallique dans des proportions très-marquées.

GRENADILLE A FEUILLES DE LAURIER (*Passiflora laurifolia*, L.). Plante dont la fleur ressemble à celle de la passion. Elle croît au Pérou et dans l'Amérique méridionale, sur les montagnes ainsi que dans les endroits que la mer inonde. La forme du fruit ressemble à un œuf de poule, quoique plus gros. L'écorce est lisse, luisante en dehors et de couleur incarnate, ou blanche et molle en dedans. Sa substance est aqueuse, douce, très-savoureuse, odoriférante et rafraîchissante. Les Français appellent ce fruit pomme de *liane*. Une particularité dans la plupart des fruits du Pérou, c'est qu'ils ne mûrissent pas sur les arbres; on est obligé de les garder quelque temps avant de pouvoir les manger, et si on ne les cueillait pas, ils se flétriraient et se dessécheraient. Les Indiens, les Brésiliens et les Espagnols appellent ce fruit *maracoe*.

GRENOUILLE (*Rana esculenta*, L.). Les Grecs appelèrent cet animal *batrachos*, les Latins *rana*. Petit quadrupède, dont une espèce vit dans l'eau et l'autre sur terre. On la distingue des autres espèces par sa robe verte, marquée de quelques taches brunes, sur lesquelles sont des raies longitudinales de couleur jaunâtre. Le dessous du ventre est blanc ponctué de brun. Cet animal est doué d'une énergie vitale extraordinaire; il survit plusieurs heures en hiver après qu'on lui a arraché les entrailles. Son cœur est tellement irritable, que plusieurs jours après sa séparation du corps, il se contracte encore, si on le touche avec un stimulant quelconque.

Robert Towson a fait des expériences très-curieuses sur la faculté qu'ont les grenouilles d'absorber l'eau par la sur-

face de leur corps ; il s'est assuré qu'au lieu de la boire par la gueule, elles l'absorbent par la peau, et qu'au lieu de la rendre par l'urètre, elle passe par la transpiration. Si l'on pose des grenouilles vivantes sur un papier mouillé, au bout d'une heure et demie leur poids est doublé.

Ce reptile se trouve presque partout. En Égypte surtout, il abonde si fort, que bientôt tout le pays en serait infecté, si les cicognes, qui en sont avides, ne les dévoraient. En hiver, la grenouille reste engourdie ; le printemps la ranime et la fait sortir de sa retraite. Dès que le soleil paraît, elle se cache précipitamment sous les feuilles des arbres ou sous les broussailles. Une seule femelle donne jusqu'à douze cents œufs. La prétendue pluie de grenouille dont on a tant parlé n'est autre chose que l'apparition d'un nombre infini de ces reptiles, qui, pendant un temps pluvieux ou après, sortent en foule de leur retraite.

Les médecins du moyen-âge se sont, pour la plupart, opposés à ce qu'on mangeât leur chair, et lui ont même attribué des propriétés délétères. Aëtius et Amatus Lusitanus sont de ce nombre. D'autres ont distingué cette chair en vénéneuse et innocente ; tels sont Mathiole et Ulisse Aldrovandus ; celui-ci, selon Scapius, a même indiqué un grand nombre de préparations culinaires dont la chair de ce reptile fait la base. Palissy, dans son Traité des pierres de 1580, s'exprime ainsi : « Et » de mon temps, j'ai veu qu'ils se fust trouvé bien peu d'hom- » mes qui eussent voulu manger ni tortues ni grenouilles. » Quoi qu'il en soit, cette chair contient un principe gélatineux, plus fluide et moins nourrissant que celui des autres viandes : elle est blanche et délicate. Dans certains pays, comme en Angleterre, on en a horreur. Au seizième siècle, les grenouilles furent servies sur les meilleures tables. Champier se plaignit de ce goût, qu'il regarda comme bizarre. En France il s'en fait une grande consommation. Leur chair est surtout recherchée en automne, parce qu'alors elle est plus grasse et de saveur plus délicate. Il y a cent ans au moins que cet aliment était fort à la mode à Paris. Un auvergnat, nommé Simon, fit une fortune considérable en engraissant dans un faubourg de cette ville celles qu'on lui apportait de son pays. Les marchés d'Italie sont couverts de ces reptiles. On en trouve aussi dans ceux de Paris. Galien ne fait pas mention de cet aliment, ce qui fait croire que les Romains en faisaient peu d'usage. En Allemagne, on mange tout de ce reptile, excepté la peau et les intestins. En France, ce ne sont que les membres postérieurs qu'on accommode à la sauce blanche ou au vin ; parfois on les fait frire, ou même on les met à la broche. Si cet aliment n'est pas du goût de tout le monde, il n'en est

pas moins sain, léger et convenant aux estomacs délicats, aux jeunes gens et dans les temps chauds. Les pituiteux ainsi que les vieillards doivent s'en abstenir. On doit choisir les grenouilles qui vivent dans l'eau, celles qui sont grosses, bien conformées, lorsque le temps est serein, et que l'eau n'a pas été troublée. Si les Anglais font des caricatures où ils représentent les Français mangeant des grenouilles, ils n'ont qu'à lire un passage de l'histoire de l'île de la Dominique, pag. 57, par un anglais nommé Atwood. « Il y a, dit-il, à la Martinique » beaucoup de crapauds que l'on mange. Les Anglais et les » Français les préfèrent aux poulets. On les fricasse et on en » fait des soupes. »

On fait avec les pattes de grenouilles des bouillons rafraîchissans.

GRIOTTES. Espèce de cerise à courte queue, grosse et noirâtre, plus acide que les autres. Les personnes sujettes aux aigreurs, ou dont l'estomac est irritable, doivent s'en abstenir. C'est avec ce fruit qu'on prépare un bon ratafia. En Hollande on faisait autrefois du vin de griottes ou cerises grises; on y vendait cette liqueur en tonneau. Sa qualité était portée à un tel degré de perfection, qu'on pouvait la comparer aux vins forts et chargés; mais ensuite on préféra avec raison les vins étrangers.

GRISETTE ou **FAUVETTE GRISE**. On appelle aussi cet oiseau *syriot*. Il est un peu plus gros que le bec-figue. C'est la passérine des Provençaux. Sa chair est blanche, tendre, très-délicate et nourrit bien, mais elle ne se conserve pas longtemps sans se corrompre.

GRIVE (*Turdus viscavorus*, L.). Oiseau dont le plumage est mêlé de blanc et de brun et grivelé. Il est presque de la grosseur du merle, et de passage. Il y en a de plusieurs espèces. La draine, la petite, la litorne, le mauvis, etc. Leur chair est excellente, surtout en automne. On en permet l'usage même aux convalescens. Martial a célébré cet oiseau dans ses vers :

Inter aves, turdus, si quis me judice certet, etc.

Les Romains l'avaient mis au premier rang; ils les engraissaient dans des volières : pour cela ils les privaient de la vue de la campagne, les nourrissaient avec des pâtées faites avec du millet, de la farine, des figues, du lentisque, du myrte et autres plantes aromatiques afin de rendre leur chair succulente et de bon goût. Un filet d'eau courante traversait la volière. Vingt jours suffisaient pour les engraisser. Chaque grive grasse se vendait hors du temps de leur passage jusqu'à trente de nos sous, et quand il y avait un triomphe ou un festin public, ce genre de commerce rendait jusqu'à 1200 pour cent.

La grive change de nom d'après le pays où elle vit ; elle est frugivore, dit Trutilat Turdus, l'auteur de *Philomèle*, mot qu'on ne peut exprimer en français ; c'est la manière dont elle crie. Tenue en cage, elle chante. Pline dit qu'Agrippine en avait une qui imitait la voix humaine ; elle apprend à siffler, à chanter des airs de serinette ; elle se familiarise.

GRONAU (le) (*Trigla lyra*, L.). Poisson d'un rouge assez vif sur tout le corps ; le ventre a cependant des nuances blanchâtres ou argentées ; les nageoires sont vertes ou noires avec des rayons dorés. Ce poisson est de rivage et commun dans l'Océan ainsi que dans la Méditerranée, surtout vers Gênes, Malte, Saint-Jean-de-Luz, où il est l'objet d'une pêche abondante. Ce poisson fait entendre une espèce de sifflement lorsqu'on le prend. Sa chair est dure, assez sèche ; cependant on la mange.

GROSEILLER (*Ribes*, L.). Arbrisseau peu élevé. On en compte plus de trente variétés. Les espèces les plus remarquables sont le groseiller rouge (*Ribes rubrum*, L.) ; ses baies sont globuleuses, lisses, succulentes, de saveur acide et de couleur rouge. Ce fruit devient d'autant plus doux qu'il reste plus long-temps sur l'arbre après sa maturité. Les groseilles roses, surtout les blanches, sont moins acides et plus agréables. Tout le monde en connaît l'usage et les diverses préparation. Le suc est rafraîchissant, et mêlé à l'eau avec du sucre ou du miel, il forme une boisson acidule qui convient surtout aux bilieux, et qui, dans le Nord, remplace la limonade. On en compose aussi un sirop, une gelée, etc. En faisant subir aux groseilles un certain degré de fermentation on pourrait en faire une espèce de vin, mais il ne se conserverait pas. On peut aussi retirer de l'eau-de-vie par la distillation.

Groseiller noir. Vulgairement cassis (*voir* cet article).

Groseiller épineux ou a maquereau (*Ribes uva crispa*, L.). Le fruit est verdâtre, acide, astringent ; on peut en employer le suc en place de verjus, surtout pour l'assaisonnement du maquereau. Mûr, il est doux, sucré et même fade ; on peut en extraire une espèce de vin. Les groseilles vertes ont été analysées par Bérard ; les rouges contiennent plus d'acide que les vertes ; celles-ci sont composées de sucre, de gomme, d'albumine végétale, d'acide malique et citrique, de chaux, de fibre végétale et d'eau. L'abus des groseilles occasione des coliques, des diarrhées, affaiblit l'estomac et provoque la toux, la consomption. Les vins de groseilles étaient autrefois fort communs en Hollande.

GROS-VENTRE, KAMAYAKOA (*Orbis lævis oblongus, cinereis et fuscis maculis notatus*, Sloane). Ce poisson se trouve

à la Jamaïque, son usage est dangereux, c'est-à-dire qu'il est regardé comme un poison.

GROUGROU. Petit palmier d'Amérique, garni d'épines de quatre à cinq pouces de longueur. Le fruit est en grappes, de forme d'une belle pomme, renfermant un petit coco, gros comme une aveline, au dedans duquel est une substance blanchâtre, coriace, insipide et très-indigeste, ce qui n'empêche pas que les nègres n'en mangent avec excès. Le chou provenant de cet arbre est meilleur que le chou franc. Les sauvages en retirent aussi une huile dont ils se frottent tout le corps; les montagnes de la Grenade, en Amérique, sont couvertes de palmiers grougrous.

GRUAU D'AVOINE. C'est la partie la plus dure, la plus sèche et la plus savoureuse des semences graminées, et la plus voisine du germe; que l'on réduit en poudre grossière. Il y a des gruaux de froment, d'orge, d'avoine, de maïs, etc., le meilleur est celui que l'on fait avec l'avoine blanche, qui, au rapport de Pline, était l'aliment favori des Gaulois et des Germains. En Irlande ce grain constitue la base de la nourriture du peuple; il en est de même en Suisse, en Allemagne, en Normandie et en Bretagne. Aliment très-sain, très-substantiel et d'un goût fort agréable; on l'accommode à l'eau avec du beurre, ou au lait, ou au bouillon; il demande peu de temps pour sa cuisson; on donne aussi le nom de gruau à une sorte de bouillie faite avec la farine d'avoine rôtie. Les gruaux conviennent aux personnnes qui ont besoin d'être rafraîchies et engraissées.

GRUE (*Ardea*). Les poètes l'ont appelée l'*oiseau* de *Palamède*, parce qu'ils ont prétendu que, pendant la guerre de Troie, Palamède avait appris des grues; les quatre lettres grecques φ. ξ χ. θ.; l'ordre de bataille et le mot du guet. Les anciens l'appelaient l'oiseau de Libye, de Scythie. Il est de la grosseur d'un dindon; son cou et ses jambes sont très-longs; son bec est droit, pointu, d'un noir tirant sur le vert, et long d'environ quatre pouces; le dessus de sa tête est garni de petites plumes noirâtres; la gorge et le côté de son cou sont de couleur gris-obscur; son plumage est cendré; son envergure très-large et ses jambes noires; oiseau de passage, il se plaît dans les marais, les étangs et les fleuves; ceux qu'on nomme *balearica*, portent des pompons sur leur tête; il y a une grue du Japon dont la chasse est réservée aux plaisirs du prince, et le peuple a pour elle le plus grand respect. Varron *De re rustica*, rapporte que les Romains les élevaient et les nourrissaient avec soin dans des volières, pour les manger ensuite, à cause de la délicatesse de leur chair; aujourd'hui encore, dans certaines parties orientales de

l'Europe, où ces oiseaux sont communs, leur chair est servie sur les tables. Simon Sethi croit que cet aliment augmente la sécrétion de la semence, parce qu'il nourrit bien. Arnaud de Villeneuve trouvait un grand plaisir à la manger ; les Indiens s'en nourrissent, et Pline dit qu'elle était recherchée. Cependant on doit croire qu'on veut parler de celle des jeunes ou gruaux ; car l'autre est dure, fibreuse, insipide et de difficile digestion, et ne peut avoir quelque valeur que pour les bons estomacs, quoiqu'elle entrât dans les préparations culinaires, au rapport de Taillevant, *queux* de Charles VII. On est parvenu, dit Buffon à apprivoiser ces oiseaux et à leur donner une espèce d'éducation, en tirant avantage de leur instinct, qui les porte à jouer et à sauter, puis à marcher avec affectation de gravité ; on peut les dresser à des postures et à des danses. Selon Aristote on connaît les vieilles grues à leur plumage qui noircit. Cet oiseau vit assez long-temps, puis qu'au rappport d'Aldrovande, il en nourrit chez lui un pendant quarante ans. Les grues ont été régardées comme le symbole et le modèle d'un bon gouvernement démocratique. Saint Ambroise et Olaüs Magnus disent que, les vieilles grues étant couchées et ayant perdu leurs plumes, les jeunes ne manquent pas de se tenir auprès d'elles pour les caresser et les couvrir de leurs aîles ; elles leur apportent de quoi manger, aussi a-t-on surnommé cet oiseau, pie ; ceci n'est peut-être qu'un joli roman. Les *Kalmoucks* de *Koulaguèna* regardent les grues comme les oiseaux les plus purs qui existent ; ils n'en tuent jamais.

GRUE (*Grus piscis marinus*). Poisson qui se trouve dans l'Afrique ; sa longueur est d'environ quinze pieds ; il est de la grosseur des anguilles ; on ne le connaît pas sur les côtes de France ; sa chair est peu estimée, quoiqu'on la mange.

GRUYERE. *Voir* FROMAGE.

GUALAS. A *Quito*, dans le Pérou, on donne ce nom à une cosse un peu plate des deux côtés, plus ou moins longue, selon les pays, de couleur vert foncé, recouverte d'un duvet doux qu'on ouvre, et dans les cavités de laquelle est une moelle spongieuse, très-légère, blanche, et dont le suc est doux et rafraîchissant. Ce fruit est appelé espaca.

GUACHARO DE CARIPE (*Steatornis caripensis*). Oiseau nocturne, habitant une longue caverne, près de la vallée de Caripe au Pérou ; sa taille est celle d'une poule ; son port ressemble à celui des vautours et sa bouche à celle des engoulevens. Cet oiseau sort de la caverne avant la naissance du jour, dont elle ne peut supporter l'éclat. Il construit son nid à une très-haute élévation et dans des trous en forme d'entonnoir, dont

le fond de la grotte est criblé. C'est au mois de juin que les Indiens, dirigés par les missionnaires, entrent dans la caverne armés de perches, avec lesquelles ils détruisent ces nids pour avoir les jeunes oiseaux, qui ne sont qu'un peloton de graisse. L'obscurité et le repos favorisent la formation de cette graisse, que ces peuples font fondre à un feu de broussailles, allumé à l'entrée de la caverne, et qu'ils font couler dans des vases d'argile; elle leur sert de beurre ou d'huile, qu'ils nomment *manteca* ou *aceité*; elle est à demi liquide, transparente, inodore, et se conserve près d'un an sans se rancir. La quantité qui en est récoltée ne répond cependant pas au carnage qu'on fait de ces oiseaux, puisqu'on n'en retire pas annuellement plus de cent cinquante bouteilles. Si la race des guacharos n'est pas éteinte par cette énorme destruction, c'est sans doute parce que les idées superstitieuses des indigènes ne leur permettent pas de pénétrer bien avant dans la grotte, ou parce que des oiseaux de la même espèce habitent des cavernes voisines, trop étroites pour être accessibles, et qui servent à repeupler la grande. Cette graisse sert à condimenter les alimens.

GUANACO (*Camelus huanacus*). Buffon et Linné ont pris le lama pour le guanaco. Molina assure que ces deux animaux ne se mêlent jamais, et qu'il existe même entre eux une aversion naturelle : le guanaco est plus grand que le lama, il a le dos bossu, un peu voûté, les pieds de derrière fort longs; il a sept pieds de longueur sur environ quatre de hauteur, sa tête est ronde, son museau pointu et noir, ses oreilles droites comme celles du cheval, sa queue courte et repliée comme celle du cerf, sa peau couverte d'un poil assez long, fauve sur le dos et blanchâtre sous le ventre. Les Chiliens donnent à cet animal le nom de *luan*. En été, on les voit paître par troupes de cent environ. On les chasse avec des chiens; on ne s'attache cependant qu'aux plus jeunes qui courent d'une vitesse incroyable. Le guanaco est naturellement doux, il s'accoutume à l'état de domesticité; sa chair est excellente surtout lorsque l'animal est jeune, elle vaut celle du veau; celle des adultes est plus dure; mais on la sale, et on la conserve pour les longs voyages. Cet animal ne se trouve que dans certaines terres du nouveau continent.

GUIGNARD (*Charodrius marinellus*, L.). Espèce de pluvier qui vit dans le Nord et qui se trouve dans le Loiret et la Beauce. Cette espèce est indolente et stupide, et c'est d'après ces caractères que les Anglais l'ont nommée *dotterel*, et les Latins *morinellus*. Cet oiseau est de la grosseur du merle. Le sommet de sa tête est cendré noirâtre, le dessus de son corps, teint de vert avec des cercles rougeâtres; sa chair très-

estimée, est préférable à celle du pluvier; on en fait des pâtés très-recherchés. Ceux qu'on préparait pour le célèbre Philippe de Chartres, étaient faits avec des guignards, que Collin d'Harleville immortalisa dans une charmante épître, son premier ouvrage, lequel engagea l'auteur à suivre la carrière des lettres; d'où il résulte que c'est aux guignards que l'on doit l'*Inconstant* et les *Châteaux en Espagne*.

GURNAU (*Trigla gurnardus*, L.). Poisson qui parvient à la taille d'environ trois pieds; il se trouve surtout vers les côtes de l'Angleterre, ainsi que dans la Méditerranée et la Baltique; ses écailles sont blanches ou grises, bordées de noir avec des taches rouges et noires sur le dos; sa chair est bonne à manger.

H.

HABB-EL-HAZIS (*Cyperus esculentus*, L.). Racine tuberculeuse et grisâtre qui croît dans la Basse-Égypte. Ses tubercules sont charnus, de saveur douce et agréable; la racine pectorale et nutritive. Les femmes en Égypte en mangent dans l'intention d'acquérir de l'embonpoint.

HALBOURG. Hareng plus gros et plus gras que le hareng ordinaire. On le pêche sur les côtes de France; il n'a ni œufs ni laitance. Ses propriétés alimentaires sont celles des autres harengs, mais la chair en est plus délicate; aussi est-elle recherchée des gourmets.

HALBRAN. Jeune canard sauvage, qui sert à faire des ragoûts, des potages, etc. Aliment sain, restaurant et en général du goût de tout le monde.

HANTOL DES INDES ou **FAUX MANGOUSTAN** (*Sandorium indicum*). Grand arbre des Indes orientales dont le bois est rouge au centre, et le tronc revêtu d'une écorce cendrée. Les feuilles sont alternes, le calice petit et campanulé à cinq dents. Le fruit est une baie de la grosseur d'une orange; il contient une pulpe d'abord acidule, mais qui laisse après une saveur alliacée. On en fait des gelées, un sirop et une conserve pour les desserts.

HARENG (*Clupea harengus*, L.). Mot arabe selon Rondelet. Ce poisson est indiqué, dans un manuscrit du treizième siècle qui se trouve à la Bibliothèque royale, sous le nom de *hearan*, et mis au nombre de ceux qu'on mange en France. Il est également noté dans une ordonnance de saint Louis sur la vente des poissons. Sa tête est petite, son œil grand, sa langue pointue, son dos épais et noirâtre, ses côtés argentés, sa laite et ses

ovaires sont doubles. Il nage vite, se nourrit d'œufs de poissons, de crabes, de vers, etc. Chaque année, en été et en automne, ces poissons partent du Nord et arrivent sur les côtes occidentales de l'Europe en troupes innombrables; ils se répandent aussi près des rivages de l'Amérique et des côtes de l'Asie. On en trouve une si grande quantité, qu'ils semblent résister au passage des vaisseaux. On a cherché le motif qui pouvait leur inspirer le goût des voyages, la police qu'ils observent dans leur route, et le désir de retourner dans leur patrie. Les pêcheurs hollandais ont observé qu'il naissait en été le long de la Manche une multitude innombrable de petits vers appelés *surfs* et de petits poissons dont les harengs se nourrissent; que c'est une manne qu'ils viennent ramasser exactement, et, quand ils l'ont enlevée, ils descendent vers le midi où une nouvelle pâture les attire. Ces poissons paraissent vivre dans les profondeurs de la mer, qui s'étend du 45e degré jusqu'au pôle arctique. A quelque époque qu'ils quittent leur séjour d'hiver, ils vont constamment en troupes. Les mâles isolés précèdent souvent de quelques jours ces légions inombrables, qui couvrent une grande étendue de la surface des eaux et marchent cependant dans le plus grand ordre; les plus grands, les plus forts et les plus hardis sont en tête. Des milliers d'entre eux sont arrachés du milieu de leur rangée pour servir de pâture aux cétacées et aux poissons de mer. Un plus grand nombre périt dans les baies, où ils s'étouffent et s'écrasent mutuellement contre les bas fonds et les rivages. Il est, au rapport de Lacépède, telle petite anse de la Norwége, où plus de vingt millions de harengs ont été le produit d'une seule pêche. Block a calculé que les habitans des environs de Gothembourg, en Suède, prenaient annuellement plus de sept cents millions de ces poissons, ce qui n'est encore que peu, comparativement à la quantité qu'en emmènent dans leurs barques les pêcheurs du Holstein, du Mecklembourg, de la Poméranie, de la France, de l'Écosse, de l'Angleterre, des États-Unis, du Kamtschatka, et surtout de la Hollande, dont les pêcheurs, au lieu de les attendre sur leurs côtes, vont à leur rencontre en pleine mer. D'après le rapport du capitaine Gallowain, il y a tellement de harengs au Japon, qu'on les fait servir d'engrais. La graine du cafier, les feuilles de thé, les épices de la zône torride, le ver qui file la soie ont moins influé, dit Lacépède, sur les richesses des nations que le hareng de l'océan Atlantique. Le Batave en a porté la pêche au plus haut degré; il l'a regardée comme ses mines d'or.

C'est aux Dieppois qu'on doit l'art de fumer ce poisson; mais la perfection avec laquelle les Hollandais le salent et le

conservent leur est particulière ; et jusqu'à présent, ni les Anglais, ni aucune nation n'a pu connaître leur véritable secret. Tous ceux qui sont attachés à ce service s'engagent par serment à ne jamais le révéler. Les lois punissent d'ailleurs toute infraction à cet égard. Ce secret fut trouvé vers la fin du douzième siècle par Guillaume Benekest, dans la ci-devant Flandre hollandaise. Cet homme mourut en 1397. Et 150 ans après, l'empereur Charles V, pour honorer sa mémoire, mangea, dit-on, un hareng sur sa tombe.

A Dieppe et autres ports de la Manche, on vend ce poisson à la mesure ; le prix change selon le succès de la pêche. Il meurt aussitôt qu'il est sorti de l'eau, et dans la chaleur, sa chair s'altère promptement : c'est aussi la raison pour laquelle on la sale. Anderson dit qu'on trouve dans les golfes de l'Islande les harengs les plus gras, les plus gros, et qu'ils y sont très-abondans. Il y en a une espèce de près de trois pieds de long sur trois travers de doigt de large. On croit que c'est le véritable roi des harengs, conducteur de la troupe.

Ce poisson a une espèce de graisse qui lui donne une saveur agréable ; mais sa chair est de difficile digestion. On doit le choisir frais, blanc et bien plein. En Hollande, on en distingue trois sortes, qui ne diffèrent réellement que par leur préparation. La première est le hareng nouveau, qui est le meilleur ; c'est celui qu'on prend à la première pêche commençant au 23 juin et se continuant en juillet : c'est le bon hareng caqué, pêché en haute mer. Il y en a de deux espèces ; la meilleure est la plus petite ; on lui donne le nom de *hareng vert*. L'autre est plus grosse et blanchâtre ; on les mange crus et sans assaisonnement. Ils sont gras, assez fermes et d'excellent goût. On a fait l'observation que peu après l'arrivée de ces poissons, les maladies diminuent sensiblement. On les vend fort cher le premier jour. La seconde sorte c'est le *hareng pecq*, qu'on prend en septembre et octobre. On le sale plus fortement et on le conserve pour l'hiver. La troisième espèce, c'est le *hareng fumé* ou *hareng soré*. Il y en a de deux sortes : l'une, on ne la fume que pendant vingt-quatre heures ; elle acquiert une couleur dorée et est très-légèrement salée ; on la mange frite dans la poêle, elle est fort bonne. L'autre est très-salée et fumée à fond. Ce hareng est moitié sec et fort noir. On le mange après l'avoir grillé. Il se conserve fort long-temps. En Hollande, on préfère celui qu'on nomme sauret d'Angleterre. La quatrième sorte est le hareng blanc, qu'on vend à fort bon marché. M. Thuessinck parle de la propriété accidentellement vénéneuse de la graisse et des intestins de certains poissons et notamment de celle du hareng. Dans le quinzième siècle, il parut un petit poème sur la vie de saint

Hareng, *glorieux martyr*, où, sous le voile d'une assimilation très-hardie pour l'époque, on y donne des détails culinaires assez curieux sur le parti qu'on tirait alors de ce poisson :

Entre Boulogne et l'Angleterre
Fut pris le corps de saint *Hareng*,
Qui souffrit plus que saint *Laurent*.
A Dieppe son corps fut porté,
Puis il fut mis en la fumée,
Pendu en guise de larron,
Et depuis mangé au cresson,
Au vinaigre, à la moutarde,
Tant est grâcieux et courtois
Qu'on le mange avec des pois ;
Et les bonnes gens de village
En font souvent de bon potage :
C'est grand péché que saint Hareng
Soit martyr aussi souvent.

HARICOT (*Phaseolus*, L.). Plante originaire de l'Inde, et de la famille des légumineuses ; elle est annuelle ; on en connaît un grand nombre d'espèces, toutes exotiques, formant pour la plupart un aliment, dont on fait un grand usage.

HARICOT D'ESPAGNE (le). (*Phascolus multiflorus.*) Originaire des parties chaudes de l'Amérique méridionale, on le cultive dans les jardins pour l'ornement de ses fleurs ; mais cueilli frais, il est fort bon à manger en vert.

HARICOT COMMUN (le) (*Phascolus vulgaris*, L.). Cultivé dans les quatre parties du monde, il a produit plusieurs variétés ; les plus répandus sont le haricot blanc commun, le blanc hâtif que l'on mange en vert, celui de Soissons, qui est gros et plat, on l'estime parce qu'il acquiert une finesse de peau et de goût qui le fait préférer aux autres.

HARICOT SANS PARCHEMIN (le). Le grain en est petit et arrondi, il est fort bon pour manger en vert.

HARICOT SABRE (le). Son grain est blanc, aplati, de moyenne grosseur ; jeune, c'est un excellent haricot vert ; sec comme frais, il est peut-être préférable à celui de Soissons.

HARICOT SANS FIL. Cultivé particulièrement dans les environs de Lyon ; ses gousses vertes sont fort tendres et délicates ; le grain sec est aussi fort bon.

Il y a un haricot qui ressemble à un rognon de coq, aussi bon vert que sec.

Le haricot riz, dont le grain est très-petit, obscur et blanc, est fort bon écossé frais.

HARICOT NAIN HATIF DE LAON (le), ou le FLAGEOLET, est très-estimé et très-répandu aux environs de Paris.

Presque toutes les espèces de haricots ont les mêmes principes d'après l'analyse d'Énoff ; ils contiennent vingt-cinq pour cent d'eau, de l'amidon, du gluten, de la gomme colorée, et

beaucoup de mucilage végétal. Dans les temps de disette, on mêle de la farine de haricot à celle de froment ou de seigle pour faire du pain; mais on ne doit l'employer que dans les temps malheureux, parce que ce pain est lourd et de difficile digestion. On fait un grand usage des haricots verts et secs, que l'on cuit et prépare de plusieurs manières; les secs sont plus nourrissans, mais beaucoup plus difficiles à digérer, aussi ne conviennent-ils point aux estomacs délicats. Dépouillés de leur peau et mangés en purée, ils ne sont pas venteux et se digèrent facilement. Ils conviennent aux personnes robustes, aux habitans de la campagne et aux jeunes gens; ils nuisent aux enfans et aux personnes délicates.

Haricots rouges (les), passent pour être moins venteux, mais ils ont besoin d'une longue cuisson. On mange les haricots verts pendant une partie de l'année, leur saveur diffère beaucoup de celle des haricots récoltés dans la saison favorable. On les conserve en vert par le moyen suivant : on enlève les pointes, les fils des côtes, on les met ensuite dans un panier d'osier, qu'on plonge dans l'eau bouillante, on le retire aussitôt qu'ils ont tant soit peu bouilli; on les verse sur des claies pour les égoutter et les laisser sécher dans un endroit chaud; on les met alors dans des sacs de papier bien clos, dont on colle même l'ouverture; lorsqu'on veut les manger, on les fait tremper dans l'eau froide pendant dix à douze heures; ils reprennent leur couleur, on les fait cuire et on les assaisonne. Pour donner une belle couleur verte aux haricots, on a vu des marchands les faire bouillir dans des vases de cuivre avec du vinaigre : le vert de gris qui s'y forme les rend un poison. Navier rapporte une histoire effrayante d'un empoisonnement de ce genre. On doit se méfier de toute substance d'un vert foncé, telles que câpres, cornichons, etc., parce qu'elles peuvent contenir du cuivre.

Haricot laelab. Légume d'un arbre sarmenteux, ayant la forme de la vigne et qui fleurit deux fois l'an; il croît naturellement en Egypte; ce légume est raboteux sur le dos; ses semences sont noires. Selon Prosper Alpin, cet arbre est toujours vert; il vit plus de cent ans. Ces haricots se mangent comme les autres; leur saveur est agréable et leurs propriétés alimentaires approchent de celles des haricots ordinaires.

Haricot hindou (*Phaseolus minimus*). Les Hindoux cultivent une nouvelle espèce de haricots excellens à manger, que l'on pourrait sans doute acclimater en Europe.

Haricot mungot (*Phaseolus mungot*). Espèce annuelle qui vient des Indes orientales et qu'on cultive aussi dans les parties chaudes de l'Amérique; on en retire une farine appelée

sagou de bowen, dont les Anglais font une grande consommation, surtout pour la marine.

HARICOT ROUGE D'ÉGYPTE, HARICOT PANACHÉ D'ÉGYPTE. Ce sont deux espèces de haricots que l'abbé Berlèze rapporta d'Italie, où on les cultive; on en mange les gousses en vert; elles sont sans fil; la saveur en est excellente. Dans l'île de Crète, les habitans en mangent les feuilles cuites et frites dans l'huile d'olives.

HARLE (*Mergus merganser*, L.). Oiseau aquatique dont il y a plusieurs espèces. Son bec est droit, étroit, crochu à l'extrémité; le bas de la jambe est sans plumes. La grosseur du harle est entre celle du canard et de l'oie. Gesner l'a appelé plongeon, parce qu'il plonge profondément; on ne le voit que pendant les fortes gelées; son apparition annonce un grand froid. Il se nourrit de poissons. Ses pieds sont rouges et sa chair fort sèche; cependant, dans l'état de New-York, le peuple la mange. On l'estime si peu chez nous qu'elle a donné lieu à ce proverbe : *Qui voudrait régaler le diable, lui faudrait harle et cormoran*. Les Finlandais sont très-friands de leurs œufs.

HÉBRAIQUE (*Hebraicus*). A Nice on donne à ce poisson le nom de *girello turco*. Ses proportions sont agréables, ses couleurs brillantes, il ne quitte jamais les rivages de la mer. Sa chair est aussi savoureuse que saine; on y pêche ce labre dans toutes les saisons.

HELVELLE COMESTIBLE (*Helvella esculenta*). Champignon des bois montagneux; haut de deux pouces, de couleur brun-rougeâtre, à chapeau irrégulier, inégal, rouge, mamelonné et de la nature des morilles; il jouit des mêmes propriétés alimentaires.

HÉMIPTÉROSCOTE. Poisson des fleuves de la Chine, des Moluques et d'autres îles de l'archipel Indien. Sa longueur ordinaire est d'environ deux à trois pieds. Il est extrêmement abondant et donne lieu en Chine à une branche de commerce fort analogue à celle de la morue. Sa chair a une saveur fort agréable; on la mange fraîche, on la sale, on la sèche aussi pour l'envoyer au loin. Ses propriétés alimentaires sont à peu près celles de la morue.

HERBE AU LAIT MARITIME (*Glaux maritima*). Plante vivace, qui croît dans les endroits salés et maritimes, surtout en Angleterre et en Zélande, où on fait servir les feuilles à l'alimentation. On attribue à cette plante la propriété d'augmenter la sécrétion du lait des nourrices.

HÉRISSON (*Erinaceus europæus*, L.). Quadrupède de la grosseur d'un lapin, et long de huit à dix pouces. Ses yeux sont petits et saillans; ses oreilles courtes, larges, arrondies

et élevées ; la tête , la gorge , le ventre et les pieds sont poileux. Il diffère du porc-épic par la grandeur, la forme des aiguillons, la figure et le pays qu'il habite. Tout son corps est couvert de piquans durs et pointus , qu'il élève et abaisse à volonté. Il vit dans les bois ; il se défend sans combattre et blesse sans attaquer ; il a la faculté de se mettre en boule ; il dort une partie de la journée. Sa chair est dure et de mauvais goût, quoiqu'on l'estime en Espagne , où on la regarde comme chair de carême. Elle fut mise chez les juifs au nombre des chairs immondes.

Hérisson de mer (*Echinus marinus*). Poisson fort commun sur les côtes de la Méditerranée et de la mer Adriatique. Sa chair est bonne , mais de difficile digestion.

HÉRITIERA DES RIVAGES. MOLLAVI DES INDES (*Samandura*, L.). Très-bel arbre de l'Ile-de-France et des Indes, dont le feuillage est toujours vert ; il se plaît dans les endroits humides ; ses fleurs femelles produisent cinq capsules ou coques de la grosseur d'un œuf de poule , dures , de couleur marron plus ou moins foncé et contiennent une grosse amande , de saveur agréable , et dont les propriétés sont celles des autres amandes douces.

HÉRON (*Ardea major* , L.). Oiseau aquatique et erratique , dont le cou et le bec sont longs et les pieds hauts ; il se plaît dans les marais, les lacs et les rivières ; il y en a deux espèces : le cendré ou grand , et le petit ; il se nourrit de poissons, de grenouilles et autres animaux qui vivent dans la vase ou dans l'eau ; il n'est pas de passage ; il supporte également le froid et le chaud ; il n'y a pas d'oiseau dont le vol soit plus élevé , lors surtout qu'il veut échapper aux serres des oiseaux de proie ; sa chasse est difficile ; le héron est susceptible d'éducation. Il peut passer quinze jours sans chercher aucune nourriture. L'apathique héron , dit Buffon , semble se consumer sans languir ; il périt sans se plaindre et sans apparence de regret ; lorsqu'il se met en mouvement pour guetter les grenouilles et les poissons dont il se nourrit , il entre dans l'eau jusqu'au dessus du genou , tenant sa tête entre les jambes , et après avoir patiemment attendu l'instant de saisir sa proie , il déploie subitement son long cou et la perce de son bec.

Sa chair est moins dure que celle de la grue ; cependant elle est fibreuse et coriace ; je ne parle pas de celle des jeunes hérons qui est bonne. Cet aliment fut défendu aux juifs comme immonde ; les grands chassent cet oiseau avec plaisir ; on qualifiat autrefois sa chair de viande royale , et Taillevant, *queux* de Charles VII , enseigna la manière de l'apprêter et de la faire entrer dans la nomenclature des oiseaux qui servaient aux dîners féodaux. Il y a plusieurs espèces de hérons.

HÊTRE (*Fagus sylvatica*, L.). L'un des plus beaux arbres des forêts, qui fournit la faîne (*Voir* cet article.)

HIPPOPOTAME (*Hippopotamus*). Cheval marin, le plus grand des amphibies qu'on ne trouve que dans les rivières de l'Afrique. A l'extérieur, il tient du cheval et du bœuf; ses jambes sont cependant plus courtes; sa tête est d'une grosseur démesurée; ses mâchoires sont armées de quatre défenses avec lesquelles il détache les racines qui servent à le nourrir; il ne peut rester long-temps sous l'eau, ne pouvant y respirer; il hennit comme le cheval, mais si bruyamment qu'on l'entend d'un quart de lieue; il est naturellement doux et d'ailleurs si pesant et si lent, qu'il ne pourrait attraper aucun quadrupède; il mange des cannes à sucre, des joncs, du riz, etc. Les Egyptiens, dont le culte s'étendait à toutes les productions de la nature, l'adoraient; aujourd'hui il est très-rare dans ce pays. Rome vit pour la première fois du temps de l'édile Marcus Scaurus l'hippopotame; l'empereur Philippe en fit voir plusieurs dans les jeux séculaires. Les anciens ont avancé que c'est l'hippopotame qui a donné l'idée de la saignée, parce que lorsqu'il se trouvait incommodé, il se piquait contre un roseau ou s'écorchait contre un rocher. Le père Labat a renouvelé cette fable. Au rapport de Kolbe, sa chair est un manger délicat; rôtie ou bouillie, elle est si fort estimée au Cap, qu'on l'y vend de douze à quinze sous la livre, et c'est le présent le plus agréable qu'on puisse faire. La graisse se vend autant que la viande; elle est fort douce et fort saine, on l'emploie au lieu de beurre pour faire des *puddings*, etc. Quelques personnes l'étendent sur le pain et la mangent: son odeur et sa saveur tiennent un peu du sauvageon; les Portugais ont considéré l'hippopotame comme un poisson.

HIRONDELLE (*Hirundo domestica*). Oiseau de passage, qui mange en volant, boit en volant, se baigne en volant et quelquefois donne à manger à ses petits en volant, dit Buffon. Ovide le nomme *oiseau vagabond*.

Quæsitisque diù terris ubi sistere possit,
In mare lassatis volucris vaga decidit alis.

Les annales du lycée de New-York donnent des détails sur l'histoire naturelle des hirondelles; on en trouve une si grand quantité dans le pays, qu'on en tue jusqu'à quatorze d'un seul coup de fusil, et les marchés en sont abondamment fournis: les habitans de la Nouvelle-Orléans estiment beaucoup sa chair, qui est tendre, succulente et de facile digestion; ce genre d'hirondelle fait un séjour permanent dans la Louisiane, et il y en a plusieurs espèces. La chair de cet oiseau est maigre; on en fournit abondamment le marché de Valence en

Espagne. L'hirondelle ambrée fréquente les rivages de la mer, et exhale une si forte odeur d'ambre gris, que la présence d'un oiseau de cette espèce suffit pour parfumer toute une chambre.

HIRONDELLE SALANGANE (*Hirundo esculenta*, L.). *Voir* article SALANGANE.)

HIRONDELLE DE MER (*Sterna nigra*). Poisson de mer, du genre trigle, qu'on appelle à Marseille *rondole*, et à Venise *lucerna*. Sa chair est dure, sèche, insipide et de difficile digestion.

HOCCO (*Cras alector*, L.). Oiseau de la grosseur d'un petit dindon; il est à l'état sauvage dans les bois de l'Amérique du Sud. Il a le bec et les pieds des gallinacés, mais plus gros, plus coniques et sans argot; les jambes sont couvertes de plumes, la tête est grosse, avec une huppe qu'il redresse à volonté; sa queue est horizontale, fort longue et aplatie; on l'apprivoise facilement. On en trouve dans les rues de Caïenne, qui, avec leur bec, heurtent aux portes pour entrer, ils tirent par l'habit, suivent leur maître, et si on les empêche, ils l'attendent et lui expriment de la joie en le revoyant; ils marchent fièrement. On les nourrit de graines, de baies et d'insectes. Le général Lafayette en fit venir deux qui s'acclimatèrent aux environs de Paris. La chair de cet oiseau est blanche, abondante et d'excellent goût; on la digère facilement; elle est supérieure à celle du faisan et de la pintade.

HOCHEPOT. Ragoût fait avec du bœuf hâché, cuit sans eau dans un pot avec des marrons; aliment nourrissant sans doute, mais qui ne convient pas à tous les estomacs; les personnes sédentaires, celles qui sont sujettes aux flatuosités, doivent s'en abstenir.

HOCHEQUEUE (*Motacilla suecica*, L.). Petit oiseau qui a un mouvement continuel dans la queue. Son bec est mince et allongé; il mérite l'admiration par la beauté de son plumage et par la douceur de sa voix; il se tient toujours parmi les buissons dans les endroits marécageux; les Lapons l'appellent *saddam kiellinen*, qui signifie *cent langues*. La variété de ses sons est telle, qu'on la croirait l'imitation de la voix de presque tous les autres oiseaux. C'est le rossignol du Nord qui chante même en mourant. *Spiritu prius deficiente quam cantu*, dit Pline en parlant du rossignol. Il y en a de plusieurs espèces, dont la chair est bonne à manger et de facile digestion.

HOLOCANTHE EMPEREUR (*Chœtodon imperator*, L.). Ce poisson vit dans les mers du Japon; il est remarquable par l'éclat et l'élégante distribution de ses couleurs. Sa chair est fort agréable, mais beaucoup plus grasse que celle du sau-

mon ; dans ces pays on la préfère à celle de tous les autres poissons. On la vend fort cher ; elle n'en est pas moins de fort difficile digestion.

HOLOCENTRE SOGO (*Holocentrus sogo* , Lacép.). C'est un des plus beaux poissons que l'on trouve dans la mer ; sa couleur est rouge et brille comme un diamant ; il vit dans les deux hémisphères. Sa chair est très-blanche, de saveur exquise et de facile digestion.

HOMAR (*Cancer gammarus* , L.). Grosse écrevisse de mer, dont il y a deux espèces : l'une a deux mordans plus longs et et plus larges que la main, et beaucoup plus forts ; l'autre a seulement deux grands barbillons de la longueur du bras. Leur cuirasse est semée de taches bleues, plus ou moins grandes, sur un fond rougeâtre, qui couvre un tissu blanc. Ce crustacé est peu charnu, nourrit peu, et se digère difficilement. Cuit, la cuirasse rougit. Ses pinces et sa queue sont les seules parties qui soient charnues et d'un assez bon goût. L'usage de cet aliment donne lieu parfois à des coliques et à des efflorescences sur la peau.

HOMOPHAGE (*Homophagus* , *Crudivorus*). Nom que l'on donne à ceux qui mangent de la chair ou de la viande crue, et on appelle *polyphages*, ceux qui sont voraces et qui mangent excessivement. Je comprendrai dans cet article l'*homophage* et le *polyphage*. Heureusement l'homophagie est encore plus rare que la polyphagie, laquelle dépend le plus ordinainement d'une affection nerveuse de l'estomac, ou d'une habitude que certains mangeurs ont de faire un dieu de leur ventre. Selon Cœlius, Théagène pouvait manger un taureau, et Milon de Crotone dévorait vingt mines de viande sans compter le pain. Toute la ville d'Augsbourg a vu un homme qui mangea, en présence de l'empereur Maximilien, un veau cru. Paris a vu, au Jardin-du-Roi, un garçon de la ménagerie, se jeter, pour apaiser une faim dévorante, sur le corps d'un lion mort de maladie, qu'il mangea entièrement. Cet homophage s'appelait Bijou. Des pièces d'anatomie mal conservées et abandonnées devenaient sa pâture ; il fit un jour son repas de la matrice d'une femelle d'éléphant, qui s'était corrompue dans son énorme bocal, et cependant, dit-on, cet homme se conservait en bonne santé, faisait bien son devoir, et vécut au-delà de soixante ans. On a vu à Paris un hypochondriaque de cinquante ans, d'une maigreur extrême, qui s'étant imaginé que les alimens cuits et les boissons fermentées causaient sa maladie, ne se nourrissait que de chair et de poisson cru, et qui n'avait pas de plus grande jouissance que de manger une tranche de saumon cru ; il ne mangeait point de pain, mais du froment entier, le

mêlant avec du sel et parfois du piment. Il ne buvait que de l'eau et en petite quantité ; il prétendait que ce nouveau régime lui donnait de la force, de l'embonpoint, et il espérait vivre au-delà d'un siècle. On a renvoyé à Paris une cuisinière qui avait le goût de la viande crue et que l'on surprit rongeant des os crus : cette femme avoua n'avoir jamais pu vaincre cette dégoûtante habitude.

On a connu à Paris un homophage chez lequel on trouvait réunis tous les genres de goût, tous les degrés de gloutonerie, et qui, passionné pour le sang, pour la viande et la chair crue des animaux, s'accommodait aussi de toute autre pâture. Tarare était le nom de ce mangeur. Desault, le voyant revenir souvent à l'Hôtel-Dieu, voulut le dégoûter par la peur de son périlleux métier; il commanda à l'un de ses aides de faire préparer un appareil pour lui ouvrir le ventre. Tarare, épouvanté, s'échappa tout souffrant, alla boire de l'huile, et oubliant ses douleurs, retourna bientôt à ses tréteaux. Il n'avait alors que dix-sept ans, il disait lui-même que, ne pesant que cent livres, il pouvait manger en vingt-quatre heures un quartier de bœuf de ce poids. Au commencement de la révolution il entra dans un bataillon ; on lui donna le même jour une quadruple portion, qui fut bien loin de le contenter ; les chiens et les chats fuyaient à son aspect. Tarare ayant pris un chat et le tenant vivant par le cou et les pattes, lui déchira le ventre avec ses dents, en suça le sang et ne laissa plus que le squelette. Cela se passa devant M. Lorentz, médecin en chef de l'armée. Le serpent plaisait beaucoup au palais de Tarare. Il serait trop long de rapporter tout ce que fit ce malheureux, qui mourut d'une diarrhée purulente et infecte, annonçant une suppuration générale des viscères abdominaux.

Les homophages et polyphages ne peuvent pas en général vivre long-temps, leurs organes s'usent, leur vie s'épuise promptement; leur existence est une maladie continuelle, qui les consume et les tue.

HOUBLON GRIMPANT (*Humulus lupulus*, L.). Plante sarmenteuse et grimpante. Les anciens ne l'a connurent pas. Elle est aujourd'hui fort commune. Il y a le houblon mâle et le femelle. Le premier a des fleurs étaminées et l'autre des pistils ; les tiges sont menues, flexibles, velues, rudes, et cependant si faibles qu'elles ont besoin d'être soutenues ; elles s'élèvent à la hauteur d'un arbrisseau ; les feuilles sont larges, noires, incisées, dentelées et composées de cinq étamines. Les fruits sont ovales, un peu oblongs, couverts de petites lames imbriquées, renfermant des semences arrondies, amères, sans être cependant désagréables. Les cônes ont une odeur forte et alliacée ; on les préfère aux feuilles et aux fleurs qui n'ont

pas les principes amers et odorans qui se trouvent dans les cônes et qu'ils doivent, selon M. Planche, à de petits grains jaunâtres qui recouvrent la graine; ces petits grains forment une poussière, d'où on a retiré les sept huitièmes de résine pure, et le houblon qui en était dépouillé n'avait plus ni odeur ni principe amer. D'après le même chimiste, son principe actif réside dans la poussière jaune, qui est composée d'une huile volatile, du principe amer et de la résine. Ce sont donc les cônes du houblon qui donnent à la bière sa force et son amertume, et qui l'empêchent de s'aigrir; ils la rendent en outre de plus facile digestion.

La partie active du houblon a été appelée *lupuline*, laquelle, selon MM. Payen et Chevallier contient de l'huile essentielle, du silice, de la gomme, de l'acide malique, des sels à base de potasse et de chaux, de l'oxide de fer, du soufre, des traces d'osmazome, etc. On reconnaît le bon houblon en ce que ses cônes contiennent beaucoup de farine, qu'ils sont gluans et gras, et qu'en les frottant ils ont une odeur forte. La bière qui contient beaucoup de houblon porte à la tête, jette dans l'assoupissement et produit même le cauchemar. Il y a du houblon qui est d'une amertume mordicante, ce qui contribue aussi à produire cet effet. Le houblon jouit d'une vertu calmante. M. Odier, de Genève, a vu un cas de rhumatisme rebelle, dans lequel la bière, chargée de houblon, prise le soir en assez grande quantité, réussit à ramener le sommeil et à diminuer les douleurs. Dans plusieurs cantons du Nord on fait cuire dans l'eau les jeunes pousses de cette plante, qu'on mange après les avoir assaisonnées. On les dit légèrement laxatives; on a vu des gens du peuple qui ont ajouté à ces pousses les premiers boutons de sureau pour se purger, mais il en est résulté le choléra et un flux de sang. D'après de nombreuses expériences, il paraît que la racine de houblon peut être substituée à celle de la salsepareille.

HOULQUE ou **HOUQUE** (*Holcus*). *Voir* SORGHO.

HOUPPE DES ARBRES. Selon Paulet, ce champignon a exactement la forme d'une houppe à poudrer. Ses sommités sont comme frisées; sa couleur est d'un roux tendre ou clair; on le trouve sur les chênes; on le dit excellent et délicat.

HOURRA. Espèce de maïs dont le grain ressemble au millet, il fait la principale nourriture des nègres nubiens, au sud de Derr. Ce grain est moulu chaque matin pour la consommation du jour et mangé sous la forme de gâteaux très-minces. Le même grain fournit une espèce de bierre appelé *bouza*, dont ces peuples aiment à s'enivrer.

HOUX PETIT. HOUX FRELON. HOUSSON. FRAGON. Sous-arbrisseau ressemblant à un petit myrte par son feuillage tou-

jours vert ; aussi les anciens lui donnaient-ils le nom de *myrte sauvage*. Il croît dans les bois montagneux et couverts, ainsi qu'aux environs de Paris, dans les bois de Fontainebleau, Joui, Saint-Germain, etc. Son fruit est une petite baie rouge, de la grosseur d'une cerise, contenant deux ou trois graines fort dures ; on mange les pousses de la plante, lorsqu'elles sont encore jeunes ; mais en pleine végétation, elles sont coriaces. Les baies ont une saveur doucâtre. En Corse et dans quelques autres pays, on les fait torréfier pour s'en servir en guise de café ; mais il en est de cette graine comme de tant d'autres, qui n'ont jamais pu le remplacer.

HOVÈNE DU JAPON (*Hovenia dulcis*, Thumberg). Arbre du Japon ; il ressemble au poirier ; sa racine est vivace ; sa hauteur est de huit à neuf pieds ; après la floraison les pédoncules deviennent charnus, rougeâtres et acquièrent une saveur douce ; le fruit est un capsule globuleuse de la grosseur d'un grain de poivre. Les habitans en mangent les pédoncules, dont la saveur approche de celle d'une bonne poire.

HUCHE (le). (*Salmo hucho*, L.) Poisson du Danube, des grands lacs de la Bavière et de l'Autriche. Sa chair est moins délicate que celle de la truite saumonée, quoique blanche et fort bonne.

HUILE DE FAINE. Bien faite, cette huile est après celle d'olive la meilleure ; on ne l'en distingue pas et elle a sur elle l'avantage de pouvoir se conserver assez long-temps sans s'altérer, lors surtout qu'on la tient dans un lieu frais, elle acquiert même de la qualité et peut remplacer toutes les autres huiles pour les alimens ; elle brûle beaucoup mieux que celle qu'on retire des graines. La faine peut rendre à peu près le sixième de son poids d'huile. Sa bonté dépend de la manière de l'extraire. Retirée sans eau, elle est fade, parce que l'eau étant le dissolvant du principe sapide contenu dans l'amande, lui sert de véhicule pour le faire passer dans l'huile. La faine, trop échauffée, rend l'huile plus ou moins âcre.

Huile d'oeuillet. C'est mal à propos qu'on appelle cette huile d'œuillet, on la retire des graines du pavot noir (*papaver somniferum*), elle est jaunâtre et inodore, sa saveur est douce ; c'est avec elle qu'on falsifie celle d'olive, on la prépare en grand à Amiens, et le tourteau ou le marc sert à la nourriture des rossignols.

Huile de noix. On l'extrait du *juglans regia*. On en distingue deux sortes : l'une, qui est le produit de la simple expression et qu'on nomme huile de noix vierge ; l'autre, qui est tirée par le moyen du feu. La première s'extrait des noix mûres et sèches ; sa couleur est légèrement ombrée, son odeur agréable et sa saveur douce. Elle se dépure par le

repos, on la tire à clair pour l'usage de la table. Fraîche, plusieurs personnes la préfèrent mal à propos à celle d'olive ; la seconde n'entre point dans l'alimentation.

Huile d'olive (*Oleum olivarum*). C'est du fruit de l'olivier qu'on extrait cette huile, dont l'usage remonte à l'antiquité la plus reculée; on l'employa d'abord dans les cérémonies religieuses ; encore aujourd'hui elle sert à consacrer les souverains et les ministres de la religion catholique ; les anciens l'employaient aussi dans les cérémonies funèbres ; ils en répandaient sur le bûcher ; les compagnons d'Achille versèrent de l'huile sur le corps de Patrocle ; ils accordèrent le même honneur à Hector avant de le rendre à Priam. On s'en frottait tout le corps au sortir du bain pour entretenir la souplesse des muscles et pour diminuer la transpiration excitée par ce moyen hygiénique. Les athlètes s'en oignaient le corps pur se rendre plus agiles. Démocrite, interrogé sur les moyens de vivre long-temps en santé, répondit : *Si interna viscera melle, externa vero oleo irrigaveris*. La même réponse fut faite à l'empereur César par Pollion : *intus mulso, foris oleo.*

L'huile d'olive est celle dont on use le plus habituellement dans les pays méridionaux. La meilleure conserve encore un peu de sa partie colorante verte et qui a été extraite sans l'aide de la chaleur, ni d'aucune fermentation préliminaire, etc. Elle doit se congeler au moindre froid et avoir une odeur agréable. On la digère plus facilement que toutes les autres, elle se rancit beaucoup moins promptement, s'allie plus facilement aux substances alimentaires et forme avec le vinaigre auquel on l'associe dans les assaisonnemens un mélange bien plus égal. Il y a trois espèces d'huile d'olive : l'huile vierge, qui est la meilleure et qui s'obtient par une douce pression à froid ; elle doit sa couleur verdâtre à la résine verte contenue dans la pulpe de l'olive. Exposée à la lumière, cette huile se décolore ; exposée à l'air, elle ne rancit que difficilement. La seconde espèce s'obtient par une plus forte pression et à l'aide de l'eau chaude. La troisième s'extrait en jetant sur le marc de l'eau bouillante ; celle-ci ne sert qu'à la préparation des savons ou pour l'éclairage. La bonne huile ne nourrit qu'autant qu'elle est unie à des substances alimentaires. Elle est un excellent moyen dans les empoisonnemens corrosifs, par des plantes âcres, ainsi que par les mouches cantharides. Cette huile se conserve plus long-temps que les autres sans devenir plus visqueuse, aussi les horlogers l'emploient après l'avoir purifiée ainsi qu'il suit : « On met une lame de plomb dans une bouteille » d'huile qu'on bouche et qu'on expose à l'air ; de manière » qu'elle puisse recevoir les rayons du soleil ; l'huile se

» couvre peu à peu d'une masse caséiforme qui se dépose » au fonds, tandis qu'elle perd sa couleur et devient lim- » pide. » Toutes les huiles sont sujettes à se gâter, lorsqu'on les transporte d'un lieu dans un autre. Quelques parties aqueuses ou mucilagineuses de l'olive sont dans le cas de la corrompre promptement. M. Thénard a proposé de la purifier par l'acide sulfurique ; on peut aussi se servir du charbon en poudre et du filtre. Un moyen de l'empêcher de se rancir, c'est de mettre dans un vase moitié huile et moitié eau chaude, à un degré tel qu'on puisse y tenir la main, de secouer fortement, de laisser reposer pendant vingt-quatre heures et de retirer l'eau au moyen d'un syphon. Le mucilage et les parties extractives sortent après avoir été dissoutes dans l'eau et l'huile reste pure. Chaptal a conservé par cé procédé pendant plusieurs années, dans des bocaux découverts et sans aucune altération, de l'huile de marc d'olive. Dans plusieurs magasins on la conserve dans des vases de plomb ou d'étain. On découvre le plomb par l'épreuve d'Anhémann. Le cuivre lui communique une couleur verdâtre, une saveur nauséabonde et conséquemment des propriétés vomitives; c'est ce que peut faire un simple robinet de cuivre qui s'oxide au contact de l'air. Pour éviter tout danger il serait bon que la police ordonnât aux marchands de ne se servir que de vaisseaux de bois et non d'ustensiles de métal.

Pour ce qui est de ses propriétés comme condiment, l'huile ne convient pas à tous les estomacs, c'est l'expérience qu'il faut consulter à cet égard. Dans les pays méridionaux, c'est-à-dire partout où croît l'olivier, l'huile remplace avantageusement le beurre. Employée en trop grande quantité, lors surtout qu'on n'est pas habitué à son usage, elle surcharge l'estomac, l'affaiblit, peut occasioner l'indigestion, disposer aux maladies bilieuse, etc.

M. Poutet, de Marseille, a fait des expériences pour s'assurer que l'huile a été frelatée. Si elle n'est pas pure, le nitrate de mercure donne au mélange une couleur jaune rougeâtre, qui devient d'autant plus intense, que les huiles de graines entrent dans le mélange en plus grande quantité.

HUITRE (*Ostrea edulis.* L.). Coquille bivalve, irrégulière, adhérente, à charnière, sans dents, avec une fossette oblongue et sillonnée en travers, sans tête, ni sexe, ne pouvant vivre hors de l'eau, aimant beaucoup l'embouchure des fleuves.

Il y a des huîtres de plusieurs grandeurs et couleurs, surtout dans l'Inde; Celle d'Europe est moyenne; la mer d'Espagne et d'Alger en fournit de rouges; dans certains pays l'écaille et la chair sont noires. On ignore le mode de leur

accroissement et la durée de leur vie. Celles qu'on apporte à Paris arrivent de la baie de Cancale, sur les côtes de la Manche. La pêche commence en septembre et finit en avril; après cette époque elles passent pour être malfaisantes.

Les huîtres vertes sont de la même espèce et viennent des mêmes lieux que les autres : on peut les verdir à volonté, mais non en hiver ni dans les grandes chaleurs. En général les vertes sont plus petites. Celles des pays chauds ont une saveur moins agréable que celles de l'Océan et de la Manche. Transportées dans les eaux douces, elles s'y engraissent. Celles qu'on verdit à Marènes sont fort estimées. Pour leur donner cette couleur, on choisit un parc assez petit, dans lequel on fait entrer l'eau de la mer, qu'on y laisse plus ou moins de temps sans la changer. Il faut ordinairement un mois pour que les huîtres prennent une couleur vert foncé; les gastronomes les recherchent. M. Gaillon a combattu tous les systèmes mis en avant; il est bien reconnu, dit-il, par l'usage qu'on fait des huîtres colorées, qu'elles sont aussi saines que les autres. Il croit avoir trouvé la cause de la coloration dans la présence des myriades d'animalcules dn genre des vibrions qui pullulent dans les eaux de ces parcs. Il faut se méfier de la couleur verte qu'on peut leur donner, c'est ce que les Hollandais savent faire. Le docteur Lentilius cite l'exemple d'une famille qui faillit devenir victime de cette fraude, que la police doit surveiller. Les huîtres bordées d'une petite frange brune sont préférées à cause de leur bon goût. On a prétendu qu'elles sont mâles, on leur donne le nom d'huîtres fécondes; mais il a été reconnu que leur fécondation n'était opérée que par un seul individu et non par le concours de deux, et que le frai que ce coquillage jette au printemps s'attache aux rochers; ce frai, au bout de vingt-quatre heures, est couvert d'écailles qui renferment l'animal. Au rapport de Thévenot, il y a à Ormus, en Perse, d'excellentes huîtres, petites comme celles d'Angleterre, mais tellement dures, qu'on ne peut les ouvrir qu'avec le marteau. Au Sénégal, du côté de Gambie, on cueille les huîtres sur les arbres. Lorsque la mer a baissé, elle les laisse à découvert et on les voit pendantes aux branches, ce qui a fait croire à quelques voyageurs qu'elles perchaient sur les arbres. Leur coquille diffère de celles d'Europe en ce qu'elle est plus longue, plus étroite et plus mince; du reste elles ont un excellent goût.

La pêche de ce coquillage est parfois fort dangereuse, parce que les huîtres sont profondément attachées aux rochers, qui sont dans la mer. Sur les côtes d'Amérique, il n'y a que les Espagnols qui osent s'exposer à cette pêche.

Les maladies propres à ces coquillages dans la saison chaude et la facilité qu'elles ont de se putréfier, en ont fait interdire la vente depuis le mois de mai jusqu'en septembre, parce que leur chair est molle, bleuâtre, remplie d'un suc laiteux insipide et malsain. On doit les choisir fraîches, de moyenne grandeur, tendres, délicates, d'un bon goût, et qui n'aient point été prises dans une eau sale ou bourbeuse. Les anciens ont toujours regardé ce coquillage comme un bon aliment; les Grecs et surtout les Romains en faisaient beaucoup de cas, et ils attachaient une grande importance à la localité d'où on les tirait. Les huîtres des Dardanelles, de Venise, de Cumes et d'Angleterre étaient les plus estimées, principalement celles qu'on engraissait dans le lac Lucrin. Ce fut Sergius Orata, qui eut l'idée de les parquer aux environs de Baïes. Selon Pline, ce ne fut pas la gourmandise, mais une spéculation mercantile qui le dirigea, car il en retira un grand profit. Ce fut aussi lui qui assigna la prééminence aux huîtres du lac Lucrin, mais plus tard on préféra celles de Brindes, à l'extrémité de l'Italie.

Pétrone a mis les huîtres et les autres coquillages parmi les alimens qui excitent à l'amour; mais à cet effet il faut les manger crus et sans apprêt, dit-il. Selon Macrobe on en servait toujours sur la table des pontifes romains. Horace a fait l'éloge des huîtres de Cirée. Apicius en envoya d'Italie en Perse à Trajan; elles étaient fraîches lorsqu'il les reçut. En Illyrie la couleur de ce coquillage est brune et la chair noire : dans la mer Rouge on en trouve de couleur d'iris.

Il résulte des expériences de M. Paquier que les huîtres contiennent beaucoup d'eau, peu de matière animale solide, beaucoup de chaux et du sulfate de fer, d'osmazome, de la gélatine, du mucus, une matière animale de nature particulière. Ce coquillage convient aux personnes épuisées, il tient le ventre libre. Oribaze, médecin de l'empereur Julien, lui en conseillait l'usage à cet effet. Galien est du même avis. Ce coquillage sied aux vieillards, aux convalescens, mais il faut qu'il soit mangé frais, sans cela il occasione des nausées, des coliques, des vomissemens, etc. Le fromage et le lait en facilitent la digestion. Le thé et les boissons acidules conviennent dans le cas d'indigestion. Frais, on le digère plus facilement que cuit, parce que la cuisson le durcit; en outre l'eau de mer qu'il contient en acélère la digestion. Mariné, il pèse sur l'estomac. Ce que je dis des huîtres s'applique à tous les coquillages dont la base principale est l'albumine. L'huître occasionne parfois des éruptions cutanées et des démangeaisons. Lémeri a observé que les huîtres, comme certains poissons sont phosphoriques; tous les grands coquillages le sont aussi.

Dans la Nouvelle-Orléans, il y a un marais qui contient des huîtres d'une grosseur prodigieuse et en si grande quantité que l'écaille sert à faire de la chaux.

HUITRIER TIALDUR DES ISLANDAIS (*Linnœi hæmatopus et Bartholini pica marina*). Catesbi prétend que le mâle et la femelle de cet oiseau diffèrent de couleur. Il passe l'hiver en Islande; au reflux de la mer, il se rassemble en bandes sur la plage, où il chante continuellement *coui*, *coui;* cette voix est surtout fort agréable à entendre vers le crépuscule du soir. Sa nourriture ordinaire consiste en vers de mer; il pond avant tous les autres oiseaux aquatiques, et couve trois œufs au plus; il repousse le corbeau lorsqu'il attaque son nid, et quand il voit un homme dans un certain éloignement, il vole de suite à sa rencontre et voltige autour de lui en jetant des cris continuels. L'huitrier est phissipède, il nage néanmoins, quoique rarement et peu loin; sa chair est bonne à manger, principalement lorsqu'on la dépouille de sa peau, mais on n'en fait usage que dans les pays méridionaux, où on en prend beaucoup.

HUPPE (*Upupa*). Fort bel oiseau de passage, qui porte sur sa tête une huppe; il arrive au printemps et se rend en Afrique en automne; il est fort abondant dans le midi, très-rare dans le nord; il se nourrit de graines et de fruits, il est très-gras vers l'automne; sa chair n'est bonne qu'à cette époque; elle fut réputée immonde chez les Juifs, elle a une odeur de musc qu'on fait disparaitre en coupant la tête à l'oiseau aussitôt qu'il est tué.

HUSSON (*Accipenser huso*, L.). Poisson long de vingt-quatre pieds lorsqu'il a pris tout son acroissement; il est sans écailles, sa peau est blanche et douce, son dos recouvert d'aspérités; il pèse jusqu'à quatre cents livres, le plus petit en pèse cinquante. On le pêche dans la mer Caspienne et dans le Danube; il est poisson de mer et remonte dans les fleuves; la pêche s'en fait de l'automne en janvier; il est doux et timide; sa conformation est celle de l'esturgeon, il n'en diffère que par les proportions du museau et par la forme de ses lèvres. La chair de son dos a le goût de celle du veau, et celle de son ventre de celle du cochon; sa laite est douce, délicate et fort estimée; sa chair est de facile digestion pourvu qu'on n'en mange pas avec excès; sa graisse remplace le beurre ou l'huile.

HYDROCYN. Genre de poisson dont il y a plusieurs espèces, et qui, toutes, sont extrêmement voraces; il n'est ici question que de l'hydrocyn *faucille* et de *l'odoé* : le premier se trouve sur les côtes de Surinam. Lorsqu'il ouvre la gueule on en voit sortir un os court, large, dentelé et placé dans l'angle;

la saveur de sa chair approche de celle de la carpe. Le second vit dans les rivières de la côte de Guinée ; sa chair est rougeâtre, grasse, de saveur agréable, mais la digestion s'en fait fort difficilement.

HYDROMEL. Pline dit qu'on attribue son invention à Aristée, roi des Arcades et fils du Soleil. Le miel contient assez de mucoso-sucré pour pouvoir entrer en fermentation à un degré de chaleur convenable, après addition d'une certaine quantité d'eau. L'hydromel simple est le mélange d'une petite partie de miel avec beaucoup d'eau ; il est bon contre la toux, et lorsque les crachats sont difficiles à être expulsés, mais il n'est pas du goût de tout le monde. L'hydromel vineux est composé d'une partie de miel et de trois parties d'eau ; il ne faut que très-peu de chaleur pour que la fermentation s'établisse ; il devient aussi fort que le vin d'Espagne, et peut se conserver long-temps. Les anciens Egyptiens l'estimaient beaucoup ; il est d'un goût fort agréable et fortifie l'estomac à la dose d'un petit verre.

L'hydromel composé est celui auquel on ajoute des plantes aromatiques ou des essences pour le parfumer, ce qui fait qu'il y a une très-grande différence dans les propriétés de ces trois espèces d'hydromels : le simple rafraîchit, le vineux a, à peu de choses près, les propriétés des liqueurs fermentées ; il est nourissant et tonique ; le composé échauffe. C'est la boisson par excellence des bonrgeois polonais ; le peuple s'en régale les jours de fête. Cet hydromel est rouge comme le vin de Bourgogne ; on l'appelle *miedau*.

HYDROPOTE. (*Hydropota*). Buveur d'eau, qui ne boit que de l'eau. Les hydropotes composent une grande partie des habitans de la terre. Dans tous les pays où il y a beaucoup de vin ils ne sont pas rares, et ce nombre augmente à mesure qu'on avance vers les contrées les plus chaudes, qui fournissent un vin plus généreux. D'un autre côté, les buveurs d'eau aiment beaucoup les condimens aromatiques et piquans, aussi dans le midi on mange l'ail, le piment, l'oignon, etc. ; ceux qui vivent sous l'équateur et qui boivent de l'eau, font un grand usage de bétel comme masticatoire. L'homme en santé doit regarder l'eau comme la meilleure boisson. Il est très-avantageux de ne donner que de l'eau aux enfans qui se portent bien.

HYGIÈNE. Les médecins donnent ce nom aux règles générales que l'on doit suivre pour conserver la santé et pour éviter les maladies. Les préceptes d'hygiène doivent être différens suivant les climats, les saisons, la profession, l'âge, le sexe, etc. Il serait à désirer que tous les peuples eussent pour la conservation de leur santé des préceptes aussi sains

que ceux des Malais, peuple qui n'est pas tourmenté par la soif démesurée des richesses. Je crois utile de rapporter ici en quoi consiste le petit nombre de règles d'hygiène de ce peuple, c'est 1° de n'user qu'avec une extrême sobriété de fruits et particulièrement de ceux qui sont le plus aqueux, tels que melons, ananas, oranges, etc., et généralement de toute substance débilitante et laxative ; 2° à éviter l'usage du lait et notamment de celui de buffle, qui est dans le pays extrêmement pernicieux ; 3° à ne boire ni calou, ni touac (deux fortes liqueurs fermentées, retirées par incision d'un palmier), et modérement de l'eau de coco ; 4° à s'interdire toute espèce d'excès, soit en boissons, soit en travaux forcés, etc. ; 5° à ne point s'exposer à la pluie ; 6° à ne laisser jamais sécher sur soi ses habits ; 7° à ne pas se baigner pendant que le soleil est sur l'horison, mais seulement le matin et le soir ; 8° à ne point s'exposer au serein et encore moins y dormir ; 9° à ne pas coucher sur la terre ou sur un sol humide, etc. Pour les alimens on ne craint pas d'épicer même assez fortement tous les mets ; le piment, le gingembre, le curcuma et le safran de l'Inde sont en général les épices qu'il faut préférer dans ce pays. L'eau de fontaine vaut mieux que celle de rivière ; le café, le thé, le vin, le punch même conviennent mieux que la bière et surtout que les limonades et les orangeades, etc.; boissons qui prises trop abondamment sont de véritables poisons.

Les soins hygiéniques à prendre dans la vieillesse sont l'air pur de la campagne, se vêtir plus que dans les autres âges, la tête doit être légèrement couverte ; les alimens doivent être simples et peu abondans, légers mais nourrisans ; on doit manger modérément plusieurs fois par jour ; favoriser les excrétions par tous les moyens possibles, faire usage de frictions sèches, prendre quelque bains, porter de la flanelle sur la peau, faciliter les évacuations alvines par des lavemens, user de légers diurétiques, faire de l'exercice pour éloigne la *pétrification*, enfin exercer ses membres.

I.

IBIS (*Tantatulus ethiopicus*). L'ibis est du genre des courlis et appartient à l'Afrique, vers la mer Rouge et la Méditerranée. Il est surtout commun en Egypte ; il ressemble à la cigogne, quoique plus petit ; on le trouve sur le Nil. Il y en a de blancs et de noirs ; le bec est arqué. L'ibis mange les serpens, et les grenouilles, auxquelles il fait une guerre conti-

nuelle ; il ne boit jamais de l'eau trouble. Aussi les Egyptiens ne se purifiaient qu'avec de l'eau, dans laquelle cet oiseau avait bu. Aldrovande dit que sa chair est rouge, de mauvais goût et de difficile digestion. Les superstitieux Egyptiens l'adoraient comme un dieu qui les délivrait de ces reptiles dangereux. A sa mort ils lui rendaient des honneurs inutiles.

ICAQUIER D'AMÉRIQUE (*Chrysobolanus icaco*, L.). Arbrisseau dont les tiges sont crochues, fort branchues ; les feuilles ont trois pouces de longueur et environ un pouce et demi de largeur, elles sont oblongues, pointues aux deux extrémités et d'un vert sombre ; la fleur n'est d'abord qu'un petit bouton vert, produisant un fruit semblable à une prune, tantôt violette, jaune ou noire, d'un pouce et demi de longueur. La chair en est succulente, de saveur douce, un peu aigrelette. On mange ce fruit cru ou confit au sucre : c'est du mois de juin jusqu'en décembre qu'on le cueille pour le vendre au marché ; il est rafraîchissant et tient le ventre libre.

ICHTHYOCOLLE (l'). **LE HAUSEN** ou **GRAND ESTURGEON.** Ce poisson n'est pas aussi répandu dans les différentes mers tempérées de l'Asie que l'esturgeon ordinaire ; on ne le trouve guère que dans la mer Caspienne ; il remonte le Volga, le Danube, et les autres grands fleuves qui se jetent dans ces mers, ainsi que dans la Méditerranée. Les Allemands l'appellent *husen*, les Italiens, *colpèce* ; Pline, *merio*. En Russie, il change de nom suivant sa longueur ; on en pêche qui pèsent jusqu'à deux mille huit cents livres. Ce poisson fraie au commencement du printemps, il dépose une prodigieuse quantité d'œufs ; après avoir fravé il retourne dans la mer, et ses petits le suivent dès qu'ils le peuvent. Il est très-vorace, il mange non seulement les poissons, mais aussi les oiseaux aquatiques et même les végétaux emportés par les fleuves. C'est surtout avec les œufs des femelles que les habitans des rives de la mer Noire et de la mer Caspienne préparent le caviar. (*Voir* cet article.) Sa chair est blanche, grasse et presque semblable à celle du veau, très-nourrissante, saine, agréable au goût, mais ne convenant pas à tous les estomacs. C'est avec sa vessie natatoire qu'on prépare la colle de poisson ou ichthyocolle, substance blanchâtre, tirant un peu sur le jaune, fade, insipide, c'est de la gélatine presque pure. En Russie, on prépare de différentes manières cette colle ; on prend les vessies de l'ichthyocolle et celle du *biélouga* lorsqu'elles sont encore fraîches ; on les coupe en long par bandes larges et courtes, on les étend sur de grandes feuilles d'écorce d'arbre et on les laisse un peu sécher au soleil. On sépare la pellicule qui fournit la colle de celle qui est à l'extérieur. On roule ces deux pellicules ensemble et on les foule dans un ton-

neau où on les laisse pendant un jour. On sépare ces bandes en forme de cordes, on les plie de manière à former un triangle et on les fait ensuite sécher à l'ombre. Quant à la vessie du sterlet, on l'ouvre et on en sépare dans sa première fraîcheur la pellicule; on l'enveloppe dans un linge mouillé et on l'y laisse un jour entier en la chargeant de poids; on la coupe ensuite par bandes qu'on roule et on la fait sécher. On préfère la colle du sterlet à celle de l'ichthyocolle, aussi est-elle beaucoup plus chère. Dissoute dans l'eau elle est la base de plusieurs mets nutritifs. Le sucre, les aromates, les sucs acides des fruits se combinent avec elle; elle est nutritive mais de difficile digestion; les marchands de vins l'emploient pour éclaircir le vin; elle doit être blanche, transparente et sans odeur.

ICHTYOPHAGE. On a donné ce nom aux peuples qui ne se nourrissent presque que de poissons. Tels sont ceux de la Nouvelle-Zélande, les habitans des îles, ceux de la Sibérie la plus boréale, etc. Selon Ovincton, à Mascate, on nourrit même les bestiaux avec du poisson; dans certains pays on en fait une espèce de pain. Quoique muqueux, le poisson est moins substantiel que les viandes des quadrupèdes et même que la chair des oiseaux. Les héros des anciens âges, les premiers Romains en rejetaient l'usage comme trop peu substantiel; plus tard, cependant, Caton le censeur, se récria en plein sénat qu'une ville où l'on vendait un poisson plus cher qu'un bœuf ne saurait exister long-temps. Les législateurs de l'Egypte et des Hébreux proscrivirent ceux sans écailles, fort muqueux et de difficile digestion. Les ichtyophages sont les plus sujets aux maladies de la peau, à la lèpre, surtout dans les pays chauds. On a observé une lèpre épidémique après un grand usage de sardines (Mém. de l'Académ., 1794.). En outre, le poisson se putréfie promptement. Cependant, comment le défendre à des hordes qui n'ont d'autres ressources que cet aliment, ne serait-ce pas les priver de la vie?

ICIQUIER, CÈDRE BLANC (*Icica altissima*, Aubl.). Arbre de la Guyane, de plus de soixante pieds d'élévation; produisant un fruit ovale, qui s'ouvre en deux ou en six valves, épaisses, charnues, rouges intérieurement, contenant des osselets enveloppés d'une pulpe blanche, douce et d'un goût qui plaît; aussi les créoles les sucent pour se rafraîchir.

IF NUCIFÈRE (*Taxus nucifera.*, L.). Arbre dont la tige est droite, cylindrique, haute de trente à cinquante pieds, produisant des branches dont les dernières ramifications sont garnies de feuilles linéaires, d'un vert foncé, à fleurs axillaires; le fruit est une petite noix ovoïde, à une seule loge,

contenant une seule graine. L'if croît en Europe, en Asie et dans l'Amérique septentrionale. On le dit indigène du département de l'Eure; il y en a deux dans le cimetière de Bernay, dont l'un a seize et l'autre vingt pieds de tour. A Fort-Royal, en Ecosse, il en existe un qui a cinquante-trois pieds (mesure anglaise) de circonférence; on croit que cet if pourrait bien avoir 3,000 ans d'existence. Les auteurs ont été fort divisés sur les propriétés de cet arbre. Théophraste dit que ses feuilles sont un poison pour les chevaux; selon Plutarque, c'est surtout quand il est en fleurs qu'il est dangereux, Pline le regarde comme triste et de mauvais augure. Il parle de la qualité dangereuse de ses baies qu'il croit vénéneuses et mortelles. D'un autre côté, l'empereur Claude fit publier, selon Suétone, que le suc de la noix d'if était l'antidote du venin de la vipère. Lobel rapporte qu'en Angleterre les enfans mangent souvent ses fruits, sans qu'il en arrive aucun accident; Daléchamp affirme que l'ombre de cet arbre n'est pas nuisible, ce qui est confirmé par le botaniste Gérard. En 1790, M. Percy publia un mémoire prouvant évidemment l'innocuité des fruits de l'if. Il en fit composer un sirop et une gelée; il administra le sirop dans des toux férines, et on s'en trouva bien. D'après les nombreuses observations de M. Percy, il en a conclu que les baies de l'if sont adoucissantes et béchiques. L'amande contenue dans la petite noix a un goût agréable, comme la noisette elle est bonne à manger et nourrissante. On peut en retirer une huile, qui devient âcre en vieillissant. Les observations faites sur les feuilles, l'écorce et le bois de cet arbre ne sont pas aussi satisfaisantes que celles faites sur ses fruits, car ils ont produit des nausées et des vomissemens, une diarrhée avec ténesme, des vertiges, des sueurs gluantes avec démangeaisons, assoupissement, difficulté d'uriner, etc.

IGNAME AILEE (*Discorœa alata*, L.). Plante exotique, dont les tiges grimpent et s'entortillent à gauche autour des plantes voisines. Les racines pèsent parfois de trente à quarante livres. La plante produit une espèce de betterave, plus ou moins grosse, selon le terrain où elle croît; sa pulpe est épaisse, rude, inégale, couverte de chevelure et d'un violet tirant sur le noir; l'intérieur a la consistance des betteraves; ce fruit est visqueux avant d'être cuit. Les Nègres le coupent en morceaux, le font cuire sous la cendre ou bouillir avec du bœuf salé, et il leur sert de pain. Ce fruit n'a pas beaucoup de saveur, mais il nourrit bien, se digère facilement et n'incommode point; seulement il a besoin de quelque condiment. On en fait aussi une bouillie. Cette plante est cultivée avec soin dans les deux Indes et en Afrique, à cause de son utilité. Une livre de sa

racine a donné trois onces seize grains de fécule. On peut l'employer avec avantage dans les convalescences.

IGUANE VULGAIRE (*Lacerta iguana*, L.). Genre de reptile de la famille des lézards. Il est amphibie et ressemble au lézard, long d'une aune, de couleur jaune mêlée de vert; il a quatre pieds de la forme de ceux de l'oie, il est couvert d'une écaille dure; sa gueule est garnie de dents aiguës; il a l'air de marcher sur l'eau plutôt que de nager. La femelle pond jusqu'à soixante œufs qui sont de la grosseur de ceux de pigeon. On s'en régale surtout à Panama. Sa chair est très-blanche et fort bonne à manger, ayant le fumet de celle du lièvre; on en fait aussi d'excellent bouillon. On regarde cependant cette chair comme nuisible à ceux qui sont affectés de virus vénérien: on dit qu'elle renouvelle les douleurs ostéocopes. Ce repile est fort commun à Surinam, où on le trouve dans les fleuves et sur les arbres. Il ne fait aucun mal; il est tellement stupide qu'il se laisse prendre très-facilement.

ILLANKEN (l') (*Salmo illanca*, Wartmann). Ce poisson pèse parfois de quarante à quarante-cinq livres; il passe l'hiver dans le lac de Constance et ne quitte jamais l'eau douce; au printemps il remonte les rivières qui se jettent dans le Rhin, d'où il sort vers la fin de l'automne; sa tête est grande; sa mâchoire inférieure est terminée par une espèce de crochet; il a des taches noires, allongées, inégales sur le corps. On le prend dans le Rhin-Supérieur; il vit de vers, d'insectes et de petits poissons; sa chair est rouge, savoureuse et de facile digestion. C'est une espèce de Saumon.

ILLIPÉ BUTIRACÉ (*Bassia butyracea*). Arbre qui croît aux Indes orientales. Ses semences donnent une substance butireuse ferme, dont se nourrissent les habitans. Ils en font des gâteaux, dont la vente est un objet de commerce. On fait sécher les fleurs, on les rôtit et on en prépare un bon aliment. Le fruit sert aussi à la nourriture.

ILLIMU (*Bermudiana bulbosa*, Feuill.). La tige de cette plante est rameuse et les feuilles ressemblent beaucoup à celles du porreau; la fleur est violette, les graines noires et arrondies. Les racines sont bulbeuses; cuites, elles ont une saveur exquise.

INDIGESTE (*Durus, operosus*, Pline). les alimens qu'on digère avec peine sont appelés indigestes; cependant telle substance est indigeste pour tel individu, qui ne l'est pas pour tel autre; et ce n'est pas toujours l'aliment qui est indigeste, mais bien la faiblesse des organes servant à opérer la digestion qui ne leur permet pas d'élaborer les alimens. D'un autre côté, les alimens crus ou durs, ou trop compacts, ou visqueux, sont indigestes. Le veau, par exemple, est pour

plusieurs individus cause d'indigestion. Les alimens acerbes acides, venteux, fermentescibles, gâtés, fumés, desséchés au soleil ou au feu, graisseux, etc, sont souvent indigestes; enfin ils peuvent devenir cause d'indigestion par les assaisonnemens incendiaires auxquels on les associe. Avant d'user de tels ou tels alimens, il faut consulter les forces de son estomac.

INDIGESTION (*Prava digestio*). On dit qu'il y a indigestion lorsque les alimens qu'on a pris ne peuvent être élaborés par l'estomac ou qu'on les rend par le vomissement. Les rapports, les aigreurs et les douleurs du bas-ventre, sont souvent les seuls symptômes qui indiquent l'indigestion. Les alimens peuvent être indigestes par leur qualité, par leur quantité, ainsi que par la manière dont ils sont apprêtés. Lorsqu'on éprouve des symptômes d'indigestion, au lieu de recourir, comme cela arrive le plus souvent, aux liqueurs alcooliques, telles que l'eau-de-vie, le ratafia, etc., qui augmentent presque toujours l'intensité des accidens, il faut boire abondamment de l'eau tiède ou du thé léger, pour provoquer le vomissement qui communément enlève la cause et les effets de l'indigestion. Parmi les moyens à employer contre l'indigestion, l'eau émétisée tient le premier rang. La manière dont on doit s'en servir consiste à faire dissoudre un grain de tartrite antimonié de potasse dans un verre d'eau tiède, dont on donne une cuillerée à bouche, de quatre en quatre minutes, jusqu'à ce que des nausées se fassent sentir; dès-alors il suffit de boire de l'eau tiède pour favoriser de plus en plus le vomissement. Lorsque l'estomac et le ventre ont évacué, il faut faire un peu de diète, s'en tenir à quelques bouillons légers ou un peu de vin, si l'estomac paraît faible et qu'on se trouve bien d'ailleurs. Je le répète, en ce cas, les liqueurs spiritueuses ne facilitent pas la digestion; tandis que l'eau tiède bue en certaine quantité est non seulement le meilleur digestif, mais elle prévient l'indigestion elle-même. Les indigestions simulent beaucoup de maladies différentes; c'est alors au médecin qu'il faut s'adresser.

INGA A FRUITS SUCRÉS (*Mimosa-inga*, L.). Grand arbre abondant dans l'Amérique méridionale; les feuilles sont ailées, un peu velues en dessous; les fleurs grandes, blanchâtres, disposées en bouquets; les gousses renferment une substance spongieuse, blanchâtre et sucrée, d'un goût assez agréable, ce qui lui a fait donner le nom de pois sucrin.

INOCARPE COMESTIBLE. (*Inocarpus edulis*, Fost.). Arbre des îles de la mer du Sud, qui fut découvert par Forster; ses rameaux sont garnis de feuilles alternes, oblongues, un peu en cœur; ses fleurs sont petites et alternes; l'ovaire est oblong, velu; le fruit est un drupe grand, ovale,

comprimé, renfermant un noyau fibreux; ce drupe est bon à manger.

INTEMPÉRANCE. (*Intemperantia*). Elle consiste à manger ou à boire outre mesure; les moindres de ses résultats sont des indigestions fréquentes. Les symptômes qui annoncent qu'on a trop mangé sont des pesanteurs d'estomac, des bâillemens, le hoquet, des envies de dormir, des pesanteurs de tête, etc. A quelque degré cependant que les modernes aient porté l'intempérance de la table, il n'y a rien de comparable à celle des Romains; le souper était surtout le repas le plus complet; les premières tables étaient chargées de hors d'œuvres, *salsamenta*, d'anchois, d'huîtres, d'oursins et autres coquillages; il y avait ensuite jusqu'à sept services avec toutes sortes de viandes, de gibier, et venaient après le dessert et les pâtisseries, avec une très-grande abondance des meilleurs vins. Lucullus, surnommé Xerxès Togatus, fit préparer, dit-on, en impromptu, pour Pompée et Cicéron, un festin de quarante mille francs. Apicius, après avoir dépensé douze millions de nos francs en repas, croyait mourir de faim lorsqu'il n'avait plus que treize cent mille francs. Marc-Antoine faisait servir jusqu'à huit sangliers entiers dans un repas. Vitellius dépensait près de quatre-vingt mille francs par jour, selon Suétone. Sur un plat d'or on servait un nombre prodigieux de cervelles de paon et de phénicoptères. Les mets des anciens étaient bien plus fortement épicés ou assaisonnés que les nôtres; enfin ils se gorgeaient tellement qu'ils étaient forcés de se faire vomir au milieu du repas pour se remettre à table; c'est Vitellius qui mit cette honteuse habitude à la mode. Cicéron en parle. Les femmes même en prirent l'habitude. On plaçait des bassins près des salons du festin pour se débarasser; on porta même des urinoirs qu'on plaçait sous la table; les vomissemens n'étaient que les préludes de nouveaux excès, mais les tempéramens, quelque robustes qu'ils fussent, ne pouvaient tenir à ces horreurs. L'intempérance, dit Buffon, détruit et fait languir plus d'hommes elle seule que tous les autres fléaux de la nature humaine réunis. Pour éviter les maux qui en résultent, il faut cesser de manger avant d'être rassasié.

L'intempérance de la boisson est aussi dangereuse que celle des alimens.

INTESTINS (*Intestina*). On ne mange en général les entrailles des animaux que farcies de sang, de lard, de chair et d'aromates; aliment qui ne convient qu'aux hommes robustes et à ceux qui font beaucoup d'exercice. Les entrailles du cochon sont surtout celles qui plaisent le plus au palais; elles servent à faire des boudins, des saucisses, des an-

douilles, etc., qui sont, pour beaucoup d'estomacs de fort difficile digestion; cependant les entrailles des jeunes animaux se digèrent assez facilement.

IRABULOS. Animal indien assez rare dans l'Orénoque; il est de la grosseur d'une brebis, ayant le grouin d'un cochon; il est amphibie, il détruit les semailles, ce qui oblige les Indiens à lui donner la chasse; sa chair est aussi bonne que celle du cochon.

IRIS DES MARAIS, vulgairement GLAYEUL DES MARAIS (*Pseudoacorus*, L.). Skrimskire crut que les graines de cette plante pouvaient remplacer le café. Elles sont nombreuses, contenues dans des capsules et recouvertes d'une pellicule de couleur marron. Torréfiées, elles acquièrent un parfum qui a quelque analogie avec le café. M. Bouillon-Lagrange fit des expériences à ce sujet : il y a pétillement, coloration et séparation de l'enveloppe, endurcissement, et nulle odeur du café. Cette graine contient du mucilage, de la résine, un peu d'acide gallique et une matière colorante. Mêlée en poudre avec moitié café, elle peut être substituée à la chicorée. Elle est moins excitante que le café, stomachique et poussant aux urines. Aux environs du cap de Bonne-Espérance, on fait cuire l'oignon d'iris édulis pour le manger; sa saveur est celle de la pomme de terre.

ISERTIA A FLEURS ROUGES (*Isertia coccinea.*). Arbre de moyenne grandeur, dont les rameaux anguleux sont couverts d'un duvet rougeâtre. Les feuilles sont ovales, oblongues, les fleurs sont d'un beau rouge. L'arbre croît dans les forêts de la Guyane et produit des fruits presque toute l'année. Ils sont doux et rafraîchissans.

ISRAEL. A Ludetbec on donne ce nom à une bière qu'on prépare avec du froment : elle est à la vérité de saveur agréable, mais fort échauffante, et si l'on en boit immodéremment, elle porte à la tête et occasione des douleurs insupportables.

IVRAIE. ZIZANIE (*Lolium temulentum*, L.). Cette plante qui croît daus les champs parmi le froment, l'orge et l'avoine est annuelle; ses tiges sont hautes de deux à trois pieds; l'épi est droit; le grain est âcre, acide et d'un gout désagréable; il rend la farine de mauvaise qualité; c'est surtout dans son eau de végétation que se trouvent ses qualités malfaisantes. Parmentier assure cependant qu'on peut, avec ce grain, faire du pain sans qu'il nuise à la santé. Il faut pour cela, dit-il, le sécher dans un four avant de le réduire en farine, faire bien cuire le pain, et ne le manger que quand il est entièrement refroidi. L'ivraie nuit à plusieurs animaux, aux chiens, aux chevaux, etc. Le pain et la bière dans lesquels on a mis beaucoup de ce grain enivrent, causent des

vertiges, des nausées, même des vomissemens. *Infelix lolium*, dit Virgile, en parlant de l'ivraie. Lorsque ce grain a été recueilli avant sa maturité, ses effets sont encore plus dangereux ; souvent il produit des maladies épidémiques chez les hommes et des épizooties parmi les animaux. L'ivraie est acide au point de rougir les couleurs bleues végétales.

IVROGNE DE MER (l') (*Trigla adriatica*, L.). Les écailles de ce poisson ont des rangées transversales, son dos est rouge avec des bandes couleur de sang ou noirâtres ; son ventre est blanchâtre. Ce poisson n'est pas plus long que le doigt ; on le trouve dans l'Océan du nord, dans la Méditerrannée et dans le golfe Adriatique où il est appelé *lastovisa*. Dans le Languedoc, on lui donne le nom d'ivrogne à cause de sa couleur rouge. Sa chair est dure et peu estimée, cependant on la mange.

J.

JABIRU D'AMÉRIQUE (*Mycteria Americana*, L.). Oiseau qui vit dans les vastes savanes de la Guyane ; il est de l'ordre des échassiers. Son corps est presque aussi gros et aussi allongé que celui du cygne. Il est le plus grand et le plus fort des oiseaux aquatiques. Son bec a treize pouces de longueur ; son plumage est blanc, sans reflet ; sa tête est noire ainsi que son cou, avec un collier rouge. Il se nourrit de poissons et de reptiles. Sa chair ne vaut rien, elle a un goût d'huile rance, il n'en est pas de même des jabirus jaunes.

JACA ou **MITE**, ou **JACHA**. Grand arbre des Indes-Orientales, où on le nomme *jacqua*. Il croît dans le Malabar, au Tonquin, le long des eaux, à Java et aux îles Manilles. Il est de la hauteur d'un laurier ; le fruit est un des plus gros, puisqu'il y en a qui pèsent plus de cent livres. Il sort du tronc même de l'arbre et de ses plus grosses branches ; sa couleur extérieure est d'un vert obscur ; son écorce est grosse et dure, entourée d'espèce de pointes de diamant, terminées par une épine courte et verte dont l'aiguillon est noir. Dans sa maturité ce fruit a une bonne odeur. Il est blanc en dedans, sa chair est ferme, divisée en petites cellules pleines de châtaignes oblongues et plus grosses que des dattes, couvertes d'une peau grise dont la moitié est blanche ; on les fait rôtir pour les manger. Le jaca produit deux espèces de fruits ; l'un connu sous le nom de *barca*, c'est le meilleur, d'une consistance solide, ayant la saveur du melon, mais de digestion très-dif-

ficile, et si l'on en mange avec excès, il produit une maladie pestilentielle que les Indiens appellent *morxe ;* l'autre appelé *papa* ou *girasal*, est mollasse, de saveur fade et d'une qualité fort inférieure. La saison de ces fruits dure depuis le mois de mars jusqu'en septembre.

JAMBOS (*Jambolifera indica.*). Fruit du Japon dont on distingue plusieurs espèces, savoir : le jambos ordinaire qui est de la grosseur d'une prune ; le *jambo bol* qui ressemble à une poire pour la grosseur comme pour la forme, et le *jambo aijer maner*, qui a l'odeur de la rose. On mange ces fruits crus ou en compote ; leur saveur est un peu sèche, sans astriction cependant. L'arbrisseau qui les produit est de la hauteur d'un prunier ; les feuilles sont lancéolées, d'un beau vert, les fleurs rouges très-odoriférantes, ayant la saveur acidulée.

JAMBROSADE ou **POMMIER ROSE** (*Eugenia jambos*, L.). Arbre originaire des Indes-Orientales, d'où il fut transporté en Amérique. Dans les colonïes européennes, où il est cultivé, on l'appelle pommier rose. Il est chargé de fleurs et de fruits presque toute l'année. Sa tige s'élève de vingt-cinq à trente pieds ; ses feuilles sont opposées, lancéolées, coriaces, persistantes et d'un vert foncé ; ses fleurs sont d'un blanc verdâtre, de la grandeur de celle de nos pommiers, et disposées de deux à six dans les parties supérieures des rameaux ; les fruits sont des baies de la forme et de la grosseur des nèfles ; leur chair est un peu ferme, de saveur légèrement acide, d'un parfum qui approche de celui de la rose et bons à manger. Il y en a plusieurs variétés qui diffèrent de grosseur et de couleur ; dans les unes les baies sont rouges ou rougeâtres ; dans les autres elles sont blanches. Leur intérieur contient un ou plusieurs noyaux à coque mince et fragile, renfermant une amande de saveur acerbe légèrement aromatique. Ces fruits sont très-agréables à cause de leur parfum suave qui flatte le goût et l'odorat. Avec le suc on fait une limonade fraîchissante. Les habitans du Malabar ont une grande vénération pour cet arbre, parce qu'ils croyent que leur dieu *Wistaow* est né sous son ombrage. L'arbre fut apporté à Paris en 1765 par l'abbé Gallois qui en fit présent à M. Lemonnier, premier médecin de Louis XV ; on le cultive au Jardin-des-Plantes, où il fleurit en juin et juillet, les fruits mûrissent en septembre.

JAM-ROSA. Arbre des Indes qui porte des fruits de la plus belle couleur rose et dont on retire après la fermentation et la distillation un alcool délicieusement parfumé.

JAQUIER. (*Voir* ARBRE A PAIN.)

JAUNE-D'OEUF (*Lucuma*, Feuill.). Arbre qui croît aux An-

tilles, dans les mornes; il est très-élevé et parfaitement beau; ses racines sont longues et profondes; sa feuille ovale, lisse, épaisse, d'un vert foncé, luisante en dessus, arrondie en dessous, avec une côte saillante qui la partage en deux; elle a de cinq à six pouces de longueur et trois dans sa largeur, les fleurs sont blanches; le fruit a la forme d'un cœur arrondi, de la grandeur et de la figure d'une grosse prune blanche. sa chair est molle, succulente, douceâtre, d'un blanc sale et recouverte d'une peau fort mince; au milieu est un noyau de forme ovoïde et de couleur jaunâtre; sa pulpe est de la forme et de la couleur d'un jaune d'œuf; elle est fort nourrissante, mais elle produit des excoriations dans la bouche aux personnes qui n'y sont pas habituées.

JAUNE-D'ŒUF. Espèce de prunier, beau, très-élevé, fort droit et touffu, qui croît à Caïenne. Il produit un fruit qui, quoique plus gros, ressemble à un jaune d'œuf. Sa saveur n'est pas agréable; mais il est nourrissant, ne nuit point à la santé, et met à l'abri de la famine dans les endroits les plus déserts où il croît plus ordinairement.

JÉNIPAH ou **JÉNIPAPAH**. Fruit des Indes, produit par un arbre qui ressemble au frêne. Il est de la nature des calebasses ou citrouilles; de la grosseur d'un œuf de cane, un peu ovale et de couleur grise. Son écorce n'est pas fort épaisse. Ce fruit est rempli d'une chair blanchâtre, mêlée de petites graines plates. On met le tout dans la bouche et après en avoir exprimé le jus, on jete les graines. Le goût du jénipah est piquant, agréable et rafraîchissant.

JESSE (*Cyprinus jeses*, L.). On trouve ce poisson dans les fleuves et les rivières de presque toute l'Europe tempérée. Il nage avec force et multiplie beaucoup. Sa chair est grasse, molle, remplie d'arêtes, quand elle est cuite, elle est jaune et difficile à digérer.

JOUBARBE. ARTICHAUT SAUVAGE (*Semper vivum tectorum*). Plante fort commune sur les toîts des chaumières; ses fleurs sont purpurines, formées en couronne et groupées en thyrse; outre qu'elle pare les parterres, elle est aussi plante potagère, quand elle est cuite, c'est un artichaut qui a le goût de pourpier; on le mange dans le Nord.

JONC ODORANT. BARBON ODORANT (*Andropogon schœnanthus* L.). Plante de la famille des graminées; ses racines sont blanchâtres, petites, dures, ligneuses, vivaces et garnies de fibres très-minces, qui donnent naissance à des tiges cylindriques, articulées, un peu dures, remplies d'une moëlle fongueuse. La plante est haute d'environ deux pieds; garnie de feuilles linéaires, glabres, rudes par leurs bords, formant à leur base une gaîne qui embrasse la tige. Cette espèce de jonc croît

naturellemeut dans les lieux sablonneux de l'Arabie et des Indes orientales ; on l'apporte du Levant. Toutes ses parties ont une odeur aromatique assez agréable, analogue à celle de la rose et dont la saveur est légèrement âcre et piquante. A Amboine et dans les îles voisines, on fait usage surtout de la partie renflée de sa tige pour assaisonner le poisson, auquel elle communique un bon goût. Dans l'Inde on en retire par la distillation une huile qui a une odeur et une saveur agréable et stomachique. Linné pense que la poudre de cette racine peut être substituée aux différens aromates pour assaisonner les mets. Les Tartares ont coutume de tenir dans leur bouche cette racine, avant de boire de l'eau, pour en corriger la mauvaise qualité.

JUJUBIER (*Rhamnus ziziphus*, L.). Cet arbre croît naturellement en Syrie, il en est originaire. On le transporta à Rome sous le règne de l'empereur Auguste. Aujourd'hui il est cultivé dans les pays méridionaux ; l'arbre est tortueux, son écorce est rude, ses branches amples, inégales et épineuses ; ses feuilles sont oblongues et luisantes ; ses fleurs sont en rose ; le fruit est un drupe rouge dans sa maturité, de la forme et de la grosseur d'une olive ; sa chair est ferme, peu succulente, de saveur aigrelette vineuse. Galien dit que c'est un fruit inutile, nourrissant peu et se digèrant difficilement, et Galien a raison ; on met la jujube au nombre des pectoraux, on en fait des décoctions. Les Chinois ont plus de soixante variétés de jujubiers, aussi ont-ils des jujubes de différentes formes et saveurs. Les anciens *Taossis* regardaient ce fruit comme donnant l'immortalité.

Jujubier des lotophages (*Ziziphus lotus*, Desfont). Arbrisseau en buisson de la hauteur de quatre à cinq pieds, dont les feuilles sont courtes, petites, ovales, obtuses et pâles en dessous; les fleurs sont petites, d'un bleu pâle; les fruits sont des drupes de la grosseur du fruitl du prunellier sauvage, roussâtres quand ils sont mûrs, contenant une pulpe de saveur fort agréable et un noyau. L'arbrisseau fleurit en mai, et les fruits, fin août et septembre. Ce fruit est fort abondant à Tunis et dans l'île de Zerbi ; mûr, on le cueille, on l'écrase et on le renferme dans des vases. On choisit les meilleurs pour les hommes libres, la saveur approche de celle des figues ou des dattes ; on en fait aussi une sorte de vin en les mêlant avec de l'eau ; mais quoique cette liqueur soit excellente, on ne peut la conserver au-delà de dix jours. Les habitans de la petite Syrie recueillent encore ces fruits et les vendent dans les marchés, ils en nourrissent même leurs troupeaux, tant ils y sont abondans. Les anciens avaient aussi donné le nom des lotos à plusieurs autres plantes qu'on ne doit pas confondre avec le

jujubier des lotophages. Il y avait en Égypte trois lotos qui croissaient dans les eaux du Nil, et dont on mangeait les racines et les graines. Il est très-probable que l'arbrisseau dont Mongo-Park parle sous le nom de *lotus*, est le même que le *ziziphus lotus*.

M. Desfontaines croit avoir prouvé que ce jujubier était le véritable lotus des anciens. Théophraste, dit-il, raconte que cet arbre était si abondant, que l'armée d'Orphellus ayant manqué de vivres en traversant l'Afrique pour se rendre à Carthage, se nourrit de fruits pendant plusieurs jours. Il croit que c'est ce même lotos dont parle Homère dans son *Odyssée*, l. IX, qui avait un goût tellement doux qu'il faisait oublier aux étrangers leur patrie.

JUJUBIER ÉPINE DE CHRIST (*Ziziphus spina Christi*, L.). Grand arbrisseau qu'on connaît sous le nom de *napeca*, et qui croît naturellement en Égypte, en Arabie, dans le Levant, et sur les côtes de Barbarie; ses feuilles sont grandes, ses rameaux droits munis de piquans; elles sont vertes, longues de deux pouces sur un de large; le fruit est un drupe arrondi, de la grosseur d'une petite noix; il renferme un noyau à deux loges; on mange ce fruit comme les cerises, sa chair est agréable et savoureuse.

JUJUBIER DES IGUANES (*Celtis aculeata*). Vulgairement Croc de chien, arbre des iguanes. Cet arbrisseau tire son nom d'un lézard que l'on rencontre fréquemment sur cette plante; ses rameaux sont garnis de feuilles semblables à celles du micocoulier; ses fruits sont arrondis et jaunâtres, leur pulpe est douce, et recherchée par les naturels du pays. On trouve ce jujubier aux Antilles et à l'île de Caracas.

JUNIA. Raisin précoce, dont le grain est pointu, de couleur verdâtre, mou et doux.

JUS (*Succus*). C'est la même chose que suc. On dit le jus ou le suc de viande, le jus d'herbe, etc. Le jus de viande est un bouillon plus rapproché, soit parce qu'on y a employé beaucoup plus de viande, ou que cette viande a subi une coction plus prolongée et par conséquent une division plus considérable. C'est un aliment restaurant, dont tous les estomacs cependant ne s'accommodent pas; c'est l'expérience qu'il faut consulter; le jus d'herbes est le suc de certains végétaux qu'on prescrit comme dépuratifs.

K.

KAA-NAP. Espèce de pomme-de-terre qui croît en Afrique,

dans les cantons pierreux ; sa figure est irrégulière ; elle contient un suc laiteux, d'une grande douceur. On la suce pour en savourer le lait. Cuite, cette pomme de terre, au rapport de Levaillant, ne vaut rien, à cause de sa prompte décomposition, et ne laisse qu'un résidu fort insipide.

KABU ou KAMB (*Fucus saccharinus*). Plante fort abondante au Japon ; la racine, coupée en petits morceaux, se mange crue ou cuite avec différens mets ; on la mange surtout en buvant le *Sacki*. (*Voir* cet article.)

KACONGO. Poisson des rivières d'Afrique, qui ressemble beaucoup au saumon ; sa chair est tellement délicate et le poisson si rare, que les monarques du pays se le réservent.

KANDEN. Arbre épineux et toujours vert, qui croît sur les côtes du Malabar. Ses fruits sont des baies arrondies, dont la pulpe est succulente et excellente à manger ; dans cette pulpe se trouvent deux noyaux séparés l'un de l'autre.

KAKI. Figuier du Japon qui ressemble à un vieux pommier rabougri. Ses feuilles sont longues et ovales, sans élévures. Son fruit a la forme et la couleur d'une poire rougeâtre, et sa partie charnue le goût d'une figue délicieuse. Cet arbre est fertile et très-utile ; son fruit séché fournit une nourriture exquise estimée des riches comme des pauvres.

KANGUROO. Petit quadrupède, dont il y a plusieurs espèces, qui se rapprochent plus du genre des rongeurs que des carnassiers. On le trouve aux terres australes. Il a les pattes de devant très-courtes ; mais, à l'aide de celles de derrière qui sont très-longues, il saute, plutôt qu'il ne marche à la manière des lièvres. Sa chasse est un des principaux amusemens des colons de la mer du Sud. Sa queue est lourde et grande, et lui sert à la fois d'arme offensive et défensive. La femelle a sous le ventre une poche où elle recueille ses petits après leur naissance, et ne les abandonne que dans le cas où, trop accablée de fatigue, elle ne peut plus les porter. Suivant le capitaine Cook et Péron, la chair de cet animal est fort bonne à manger. Dampier prétend qu'elle a beaucoup de rapport avec celle du lapin de garenne, mais qu'elle est plus aromatique, ce qui dépend sans doute de la nature des plantes dont il fait sa nourriture, et qui presque toutes sont odorantes. La queue du kanguroo fait une soupe qui l'emporte sur toute autre pour sa bonté et sa saveur. Des kanguroos apportés en Angleterre s'y sont très-bien multipliés. Il pourrait en être de même dans plusieurs autres parties de l'Europe, où leur chair et leur poil seraient des produits avantageux pour l'alimentation et pour le commerce.

KANNA. Racine qui se trouve dans les contrées des Hotten-

tots ; elle y est tellement estimée, qu'il s'en faut peu qu'on ne lui rende des honneurs divins ; elle y est rare, mais excellente ; on l'y regarde comme le restaurant le plus efficace. On a cru que c'était une espèce de ginseng.

KANNUMÉ (le). (*Mormyrus kannume*, L.) Poisson du Nil ; son museau est arqué, sa teinte générale est blanchâtre. Les Egyptiens en mangent la chair avec plaisir ; ils le nomment *kechoué ommou bouette*, c'est-à-dire *mormyre*, *mère du baiser*.

KARAMBOLA (*Averrhoa carambola*, L.). Ce fruit tient un rang distingué même parmi ceux que les Européens font cuire et servent communément sur les tables. Au Japon, et surtout à Java, on l'estime beaucoup. Il est ovale, jaunâtre, avec cinq côtes formées par autant de protubérances, grosses chacune comme une poire ou comme un œuf de poule ; il a un goût aigrelet extrêmement agréable. On le mange indifféremment cuit ou cru ; il est rafraîchissant ; certains arbres produisent des karambola plus acides les uns que les autres, quelques uns même ont de l'âcreté.

KARATAS. Il y a dans les îles de la Guadeloupe une plante que l'on trouve dans les bois. Ses feuilles sont assez semblables à celles de l'ananas, mais beaucoup plus longues, plus minces, plus sèches et armées de petites épines crochues. Son fruit est gros et de la longueur du doigt, fait en pyramide ; son écorce blanche, velue, vénéneuse brûle, la bouche ; sa chair est blanche comme celle d'une pomme, un peu plus molle. Au milieu, sont cinq à six petites graines blanches lorsque le fruit n'est pas mûr et rouges lorsqu'il l'est. Sa saveur ressemble à celle de la pomme de reinette, un peu acide et fort agréable. On en fait d'excellentes confitures après l'avoir dépouillé de son écorce, il est en outre fort rafraîchissant.

KARRUWEY (*Ophicephalus punctatus*, Bloch). Poisson de la taille de sept à onze pouces ; sa teinte générale est d'un blanc sale, avec une infinité de points noirs, l'extrêmité des nageoires est noire aussi. Il fréquente la partie orientale de l'Inde, et surtout celle du Kaiveri. Il fraie au printemps. Ce poisson est recherché à cause de sa chair qui est saine et de saveur agréable.

KECHK (le) (*Perca nilotica*, L.). Ce poisson est le plus gros que l'on trouve dans le Nil ; il y acquiert parfois les dimensions du thon ; il y a en a même du poids de trois cents livres, mais on ne le trouve que dans la haute Egypte. Sa voracité est extrême. La couleur générale du kechk est brune. Les Arabes lui donnent le nom de *kescheré*, lorsqu'il est dans sa grandeur ordinaire, et *hemmor* lorsqu'il est petit ; les Français le nom-

ment *variole*. Sa chair est succulente et de bon goût, mais non de facile digestion.

KETMIE ACIDE (*Hibiscus sabdarifa*, L.), vulgairement **Oseille de Guinée**. Plante potagère, originaire de la Guinée, des Indes; on la cultive aussi aux Antilles et dans la Caroline. Ses feuilles et son écorce sont d'une acidité assez agréable, analogue à celle de notre oseille; on les mange de la même manière ou accommodées avec de la viande, ou du poisson. On fait avec ses calices une espèce de confiture très-agréable au goût, on peut la conserver long-temps, et même transporter au loin. Il y a deux variétés de ketmie; dans l'une, les tiges sont rouges, c'est l'oseille rouge de Guinée; dans l'autre, elles sont verdâtres; c'est l'oseille blanche de Guinée.

KIN et KUIT-KU. Arbrisseau de trois pieds d'élévation qu'on cultive à la Chine à cause de sa beauté, c'est une espèce d'oranger dont le fruit se mange après l'avoir assaisonné de sucre.

KIREY (le). Petite herbe fine comme celle des champs qui croît dans l'Indostan et si promptement qu'on peut la tondre tous les trois jours; les Indiens s'en servent en guise d'épinards, sa saveur approche de celle des feuilles de la betterave; ses propriétés sont celles des épinards.

KIRSCHWASSER. Liqueur spiritueuse, qu'on obtient au moyen de la distillation de l'eau de vie et du fruit du merisier, avant sa parfaite maturité. La liqueur est aussi claire que l'eau la plus limpide, et meilleure si on la distille au bain-marie; c'est dans les montagnes de l'Alsace, de la Franche-Comté, dans les cantons de Berne, de Bâle en Suisse, ainsi que dans la Souabe qu'on en distille le plus. La mérise noire sauvage fournit la meilleure liqueur; celle qu'on retire des cerises acides est d'une qualité inférieure. Le degré moyen de la pesanteur du *kirschwasser* est entre 22 et 26 degrés de l'aréomètre de Baumé. Les propriétés de cette liqueur sont celles des autres liqueurs alcooliques.

KLIPSPRINGER. Animal de la grandeur de la chèvre, mais dont les jambes sont plus longues; on le trouve aux environs du cap de Bonne-Espérance sur les rochers les plus inaccessibles; sa chair est un excellent aliment et passe pour le meilleur gibier du pays.

KNEPIER. (*Melicola*). Grand arbre de l'Amérique méridionale et de l'Ile-de-France, d'un beau port, à cimerameuse et touffue, il est toujours vert; ses feuilles sont alternes, ses fleurs nombreuses, blanchâtres et d'odeur agréable; on cultive le knepier dans les jardins du Mexique, à cause de la bonté de ses fruits, dont la pulpe est douce et acidule: les grains se mangent comme les châtaignes après les avoir fait

KOEDOE, qu'on prononce KOUDOU, est le nom que les colons du cap donnent à une belle gazelle, haute de stature avec des jambes longues et menues; la chair du *koudou* paraît être de la même nature que celle de l'élan. Sparrmann dit que sa moëlle est délicieuse.

KOLA. Fruit d'un arbre qui croît en Afrique et dont la forme est celle de la pomme de pin, contenant plusieurs noix semblables aux châtaignes, mais dont le goût est amer; ces noix mâchées et gardées dans la bouche calment la soif, fortifient les gencives et conservent les dents. Leur principal usage est de dissimuler les saveurs les plus déplaisantes de certaines boissons. M. Palisot Bauvoir buvait avec plaisir l'eau la plus saumâtre au moyen du *kola*. Ce masticatoire stomachique paraît être un besoin sous les cieux ardens et dans la température brûlante des tropiques. Les principes astringens tels, que le tannin et l'acide gallique qui abondent dans ce fruit, deviennent des toniques salutaires pour fortifier les organes digestifs, et pour s'opposer à la grande déperdition qui se fait par les sueurs.

KOUMISS. Liqueur vineuse que les Tartares font au moyen de la fermentation du lait de jument. Pour cela on en prend une certaine quantité, en ajoutant un sixième d'eau dans un vase de bois; on y met ensuite une huitième partie de lait de vache, on couvre le vaisseau avec une toile épaisse, et on le tient dans un lieu modérément chaud, où on le laisse reposer vingt-quatre heures; après quoi le lait est aigri : une substance épaisse se rassemble à sa surface, alors avec un bâton on bat le tout jusqu'à ce que la substance qui est séparée soit parfaitement mêlée avec le fluide subjacent. On laisse de nouveau reposer pendant plus de vingt-quatre heures, puis on verse la liqueur dans un vaisseau plus élevé et plus étroit où l'agitation est répétée comme auparavant, jusqu'à ce que la liqueur paraisse parfaitement homogène. Son goût agréable est mêlé de doux et d'acide; on agite la liqueur toutes les fois qu'on veut en faire usage. Les Tartares en consomment beaucoup, cette liqueur est enivrante à la dose d'une pinte, même pour ceux qui y sont habitués.

KYANG-CHU. Poisson de la Chine qui ressemble beaucoup au marsouin; on le trouve surtout dans le fleuve *Yang-tsi-Yang*, qui a son embouchure dans la mer; on le rencontre aussi à plus de quatre-vingts lieues au large en mer; la chair de ce poisson est huileuse et coriace, cependant les Chinois la mangent.

KWAS. Boisson nationale chez les Russes et dans plusieurs contrées du nord. On la prépare de la manière suivante : Dix livres de farine de seigle, dans laquelle on laisse tout le

son; une livre de seigle germé qu'on délaie dans dix pintes d'eau bouillante. On met le tout au four, depuis midi jusqu'au lendemain à l'heure où le four est rallumé, on réitère le jour suivant, et on étend peu à peu ce qui est dans le vase dans quarante pintes d'eau froide; on mêle exactement en brassant pendant une demi heure, on laisse reposer, on verse la liqueur claire dans un tonneau bien bouché où elle fermente quelque temps, enfin on met ensuite cette liqueur à la cave. Quelquefois les Russes ajoutent à leur *kwas* une poignée de menthe ou des baies de genièvre pour l'aromatiser, ce qui lui donne un petit goût de limonade. Si l'on ajoute du sucre, la boisson est beaucoup plus agréable, mais c'est alors une liqueur de luxe. Chaque ménage fait son kwas. Dans les maisons aisées on en boit de fort bon; il y en a même qui fait sauter le bouchon, pétille, mousse et enivre; c'est en vieillissant en bouteilles ou dans des cruches de grès qu'elle acquiert ces propriétés. Lorsque les prisonniers français burent du kwas pour la première fois, ils se crurent empoisonnés, mais ils s'y accoutumèrent bientôt et finirent par en faire eux-mêmes. Cette boisson fortifie, nourrit, engraisse et préserve des maladies. Les Russes boivent du kwas pour conserver leur santé, et en boivent aussi lorsqu'ils sont malades pour se guérir. Le seigneur imite ses vassaux. Qu'on interroge les milliers de Français, dit Percy, qui ont été prisonniers de guerre en Russie, ils diront que, s'ils ont eu le bonheur de revoir leur patrie, c'est en grande partie au kwas qu'ils en ont été redevables.

Berzélius donne la manière suivante de préparer le kwas en Russie; elle consiste à faire une pâte avec de l'eau et neuf parties de farine de seigle, une de malt de seigle non desséché, en laissant cette pâte pendant quelques jours dans un endroit chaud; on obtient par ce moyen une pâte sucrée qui sert à préparer du mout de bière, que l'on met dans des tonneaux avec de l'eau et auquel on fait subir une fermentation lente en y ajoutant le ferment; la fermentation achevée, la boisson est bonne à boire. Elle sert aussi à faire une soupe fort estimée des Russes et dont ils font usage, surtout dans le carême et en été; ils la préparent en ajoutant au kwas de l'oseille ou des choux verts hachés, de l'ognon, des concombres et différentes épiceries; ces légumes doivent avoir été cuits auparavant; cette soupe se conserve pendant huit à dix jours.

L.

LABÉON VULGAIRE (le). (*Cyprinus labeo*, L.) Poisson

d'environ trois pieds de long, dont la tête est épaisse, le museau arrondi, les écailles grandes ; il vit en troupe dans les fleuves pierreux et rapides de la Daurée, qui portent leurs eaux dans le grand Océan boréal. Sa chair passe pour être d'une saveur exquise.

Il y a un autre poisson de ce nom qui vit dans les eaux douces de la côte du Malabar, et qui pèse de six à huit livres. Sa chair est aussi fort bonne à manger.

LABRE GIRELLE (*Labrus julis*, L.). Poisson de la mer Méditerranée, où il n'atteint jamais un pied de long, il vit en troupes entre les rochers. Sa chair est tendre, savoureuse, Saine et de facile digestion ; on la permet même aux convalescens ; on la mange frite. En Italie on appelle ce poisson *dovella* et *dovelle* sur les côtes de France. Les anciens ne l'ont pas connu.

LAGOPÈDE, ou PERDRIX BLANCHE (*Lagopus gerner*). Oiseau un peu plus gros que la bartavelle, du genre de la gélinote ; il est pulvérateur. Sa chair est fort estimée, ses propriétés alimentaires sont celle de la bartavelle. Dans les pays septentrionaux, où les goûts et les coutumes se ressentent de la rudesse du climat, on mange les lagopèdes crus ou à demi pourris, et les intestins cuits avec du lard de phoque ; mangés crus au moment qu'on les retire du corps, avec la matière fécale c'est un mets très-recherché par ces peuples, quoique fort insalubre.

LAIT (*Lac*). Substance animale, blanche, liquide, douce, sucrée, qui se forme dans les mamelles des femelles des animaux mammifères, pour nourrir leurs petits. Tous les laits sont formés d'eau, de fromage, de beurre, de sucre de lait, de matière extractive, de sels, d'acide lactique libre, qui fait rougir le papier de tournesol. La couleur de ce liquide est blanc mât, sa saveur un peu sucrée ; son odeur plus ou moins aromatique, suivant l'espèce de végétal dont l'animal a été nourri. Le lait de vache est formé de beurre, de fromage pur, de sucre de lait, d'acide libre, qui, suivant Berzélius et Schéele, est le lactique et acétique de Fourcroy, Vauquelin et Thénard : ce lait tire un peu sur le bleu. Celui de brebis en diffère par son odeur et en ce que son beurre est plus fusible, plus abondant, et son fromage plus gras. Le lait de chèvre a une odeur hircine, sa crême est épaisse, son beurre ferme, blanc et moins abondant que ceux ci-dessus. Exposé à une température un peu chaude, il devient gélatineux. Celui de femme a beaucoup d'analogie avec celui de vache, cependant son fromage paraît être plus disposé à se séparer de la sérosité ; d'ailleurs il est peu abondant ; il est visqueux, non gélatineux et tremblant. Il n'est coagulé que par

les acides concentrés. Parmentier et Deyeux ont vu que sa composition présentait beaucoup de variations. Aucuns des différens laits de femme qu'ils ont examinés ne se ressemblaient ni pour la saveur, ni pour la couleur et la consistance, ni enfin pour la quantité de crême. Le lait d'ânesse se rapproche le plus de celui de femme, il est le plus séreux, le plus léger, et celui qu'on digère le plus facilement. Galien a parlé des usages du lait d'après l'observation. Celui de jument est moins fluide, on n'y trouve en général que de faibles portions de beurre et de fromage, il contient du sulfate de chaux (Parmentier et Deyeux). Il se recouvre d'une crême claire et jaunâtre, et le peu de beurre qu'elle contient est mauvais. Le sucre de lait y est plus abondant que dans les autres laits. Les Kalmouks le préfèrent à celui de vache, et même à tout autre, parce qu'aigri il devient alcoolique et qu'ils peuvent s'enivrer en en prenant deux ou trois grandes cuillerées. Frais, ce lait est fort fluide, il a la saveur de lessive, ce qui le rend désagréable. Ceux qui ont prétendu, dit Pallas, qu'on pouvait en faire du beurre, se sont trompés, il fermente et grise facilement. En été ces peuples ne se servent de ce lait que pour en extraire de l'eau-de-vie. Ce lait aigri est appelé par les Kalmouks *tchingan*, celui de vache aigri *arjan*, et le *coumiss* est le nom tatar du lait de jument. Ils appellent *bossah* le résidu du lait aigre à l'excès, ils le mangent au sortir de la chaudière, après l'avoir mêlé avec du lait frais.

Voici les diverses substances contenues dans le lait de plusieurs espèces de mammifères comparées. Deux livres de douze onces de chaque lait ont fourni :

	CRÊME.	BEURRE.	FROMAGE.	MAT. SOLIDE DU SERUM.
Lait de femme. .	1 once 1/2.	6 gros.	4 gros.	1 once 2 gros.
— d'ânesse . .	3 gros.	»	3 gros.	1 once 4 gros.
— de jument .	3 gros.	»	2 onces 1 gros.	1 once 1 gros.
— de chèvre .	1 once.	3 gros.	3 onces 3 gros.	6 gros.
— de vache . .	2 onces 1/2	6 gros.	3 onces.	1 once 2 gros.
— de brebis. .	2 onces.	1 once 6 gros.	1 once.	1 once 2 gros.

Le lait des herbivores est plus doux que celui des carnivores ; mais il varie d'après la nourriture de l'animal. Le meilleur est celui des vaches qui paissent dans des pâturages gras, un peu élevés. Le plus léger changement dans l'alimentation apporte aussi une différence sensible dans son abondance.

Pline pense que celui de chèvre est le plus convenable à l'estomac. Le lait de brebis est plus doux et plus nourrissant, mais il pèse sur l'estomac ; son beurre y est plus abondant que dans ceux de vache et de chèvre ; son caséum conserve un ca-

ractère gras et visqueux. Le lait des animaux qui mangent du *thlaspi* a l'odeur et la saveur de l'ail; l'ache des montagnes ou la livêche le rendent d'un goût désagréable. L'*euphorbe*, ainsi que toutes les plantes laiteuses de cette famille, dont le suc est âcre et caustique, lui donnent une mauvaise saveur. M. Hagstron, médecin suédois, a observé que toutes les plantes ombellifères changent la saveur du lait.

Pour être bon, le lait doit être blanc, pur, d'une odeur agréable, ni trop épais ni trop séreux, provenir d'un animal sain et bien nourri. Le lait est meilleur au printemps et en été qu'en hiver; celui du matin est préférable à celui du soir.

Quoique cette substance soit préparée par la nature, il est des tempéramens qui ne sauraient en faire usage sans être pris de cours de ventre ou au contraire de constipations opiniâtres. Celui de chèvre convient en général aux personnes sujettes à être dévoyées par celui de vache; on a vu que le lait d'ânesse se digérait quelquefois avec peine, tandis que celui de chèvre passait bien et rétablissait l'estomac dérangé par le premier: ce qui sans doute dépend de l'idiosyncrasie qu'on ne saurait expliquer. Telles sont les observations des anciens.

En général, le lait considéré comme aliment est peu convenable à ceux qui n'y sont pas habitués, ainsi qu'aux hommes robustes, qui deviendraient faibles par son usage. Cet aliment convient aux personnes délicates; plusieurs individus ne digèrent le lait que quand il est un peu acide.

Le lait de renne est la base de la nourriture des Lapons, ils l'assaisonnent de deux manières selon la saison; en été ils le font bouillir jusqu'à ce qu'il se caille, en y mettant une sorte d'oseille à larges feuilles; quand il est tourné, ils en séparent le petit-lait, recuisent le caillé et le mettent ensuite dans des vessies qu'ils enfouissent sous terre, pour en faire usage pendant cette courte saison. En hiver ils mettent le lait dans des vaisseaux, où bientôt il tourne; à mesure que le froid arrive, il se gèle, et alors on peut le garder plus facilement; lorsque cet aliment est servi sans avoir passé par le feu, la crême en est parfaite. Le dernier lait qu'on tire en hiver se congèle aussitôt et on le met dans des vaisseaux faits avec le bois de bouleau pour le mieux conserver. On le regarde comme étant d'une saveur si délicate et si agréable qu'on le croit être le présent le plus distingué qu'on puisse offrir. On le met devant le feu et on le mange à la cuiller à mesure qu'il se fond. Quand on l'en approche, on le couvre avec soin; parce que si l'air froid vient à le frapper, il jaunit et devient rance.

Il faut s'abstenir du lait quand on le digère mal. On a cependant vu des personnes qui, pendant long-temps, n'avaient pu le supporter, devenir pour elles une nourriture saine et de facile digestion ; mais en général il occasione des renvois nidoreux aux bilieux et s'aigrit facilement dans un estomac chargé de pituite. Il faut faire de l'exercice après avoir pris du lait, à la campagne surtout. En général il nuit aux vieillards, aux tempéramens lymphatiques, aux bilieux, aux estomacs trop affaiblis, aux personnes sédentaires, à celles dont le ventre est trop libre, aux scrofuleux et aux fiévreux. Les tempéramens secs, nerveux se trouvent ordinairement bien de sont usage ; il en est de même dans les affections consomptives sans fièvre. Les anciens faisaient un secret de donner aux enfans une hémine de lait d'ânesse avant de manger, ou lorsqu'ils se plaignaient de chaleur d'entrailles, et à défaut du lait d'ânesse on leur donnait celui de chèvre.

Lorsqu'on a besoin de lait, il faut le prendre à la campagne où les vaches vivent au grand air et sont bien nourries ; le lait ne convient pas dans les pays humides, peu aérés et marécageux. On ne doit pas faire bouillir le lait, parce qu'il contracte de l'âcreté et l'odeur d'urine. Le mauvais lait est le plus détestable de tous les alimens. Les correctifs du lait sont le sel, le jaune d'œuf, le miel, l'eau de chaux, les absorbans, on lui associe parfois l'eau-de-vie. Les Écossais aiment beaucoup le punch au lait, qu'ils mêlent au rhum pur ou à d'autres liqueurs alcooliques, et le tout chauffé presque jusqu'au degré de l'eau bouillante. Le lait entre comme condiment dans une foule d'alimens, tels que les sauces, les pâtisseries, les crêmes, etc.

Falsification du lait. L'eau n'a aucun inconvénient pour la santé; mêlée au lait, elle n'en est pas moins une sophistication. La farine et l'amidon se découvrent en passant le lait à travers une toile un peu serrée, sur laquelle il reste une petite quantité de ces substances ; il est cependant plus difficile d'y reconnaître l'amidon, qui se dissout presque tout. Si l'on y mêle de la potasse ou de la chaux pour l'empêcher de se coaguler, on découvr cette fraude en versant du fort vinaigre qui produit de l'effervescence. Le papier de tournesol reprend sa couleur bleue. La *Gazette nationale d'Allemagne* de 1803, rapporte que des enfans sont morts et que des adultes ont été fort malades pour avoir bu du lait qu'on avait ainsi falsifié. Conservé dans des vaisseaux de cuivre, d'étain ou des vases mal vernissés, malpropres, le lait devient non seulement âcre, mais vénéneux. Si en versant sur du lait de l'ammoniaque, il devient bleuâtre, il contient du cuivre. A Paris, les vaisseaux de cuivre sont interdits. Les recherches du

conseil de salubrité de Paris, pour 1829, ont fait connaître que les falsifications des laitiers ne peuvent nuire, il a pensé que l'autorité n'avait pas à intervenir et que les marchands de mauvaise foi étaient punis par les consommateurs qui leur retiraient leur confiance. Souvent les laitières blanchissent l'eau avec une émulsion d'amandes douces et un peu de cassonade; elles ont même fait une émulsion avec la graine de chenevi, ce qu'on peut reconnaître, parce que ce lait étant chauffé présente sur la pellicule, qui se forme, des gouttelettes huileuses, de saveur plus ou moins rance, ce qui est dû à l'huile de cette graine. Pour juger que le lait d'une vache qui a récemment vélé peut être vendu sans inconvénient, les laitières l'essaient sur le feu; s'il résiste à l'ébullition sans se coaguler, elles le mêlent à d'autre lait; mais il vaut mieux examiner alors si le lait n'a pas un état visqueux et lymphatique, qui annonce que l'animal n'est pas encore assez éloigné de l'époque du part, pour pouvoir sans inconvénient en faire usage.

Conservation du lait. Pour pouvoir le conserver pendant quelques jours, il suffit de mettre une cuillerée de raifort sauvage ratissé dans une jatte de lait, qu'on peut laisser indifféremment à la cave ou à l'air. Le procédé de M. Appert, pour conserver cette substance pendant fort long-temps, consiste à mettre du lait frais dans une bouteille bien bouchée, qui puisse rester plongée dans l'eau bouillante pendant un quart d'heure; le lait se conserve aussi frais que le premier jour. Ce procédé est adopté et mis en usage en Angleterre.

Chaptal a fait connaître le procédé suivant pour convertir le lait en vinaigre. On ajoute deux onces d'alcool à six livres de bon lait, on met ce mélange dans un vaisseau convenable, que l'on maintient à une température de 20 à 25 degrés, en donnant issue au gaz de la fermentation : un mois après, il en résulte de l'acide acéteux ou vinaigre.

Lait caillé. *Voir* Caillé.

Lait de beurre. Espèce de petit-lait qui reste après le beurre. Il est humectant, rafraîchissant, et contient encore assez de matière caséeuse. Ses propriétés dépendent ce pendant de la manière dont on le fait; car s'il n'est tiré que de la crême, il est fade, amer, désagréable au goût et peu nourrissant. Si, au contraire, il est le résidu de tout le lait, il est doux et rafraîchissant, surtout quad il est récent. Dans les îles de Shetland on en fait une boisson acide qu'on nomme *bland* ou *bletock*. Après avoir privé le lait de son beurre, on jette de l'eau bouillante sur le résidu, on remue et on laisse reposer jusqu'à ce que le caillé soit entièrement précipité; on passe alors la liqueur et on la conserve quelque temps avant d'en

faire usage. C'est la boisson favorite des habitans de ces îles.

LAITE ou LAITANCE. Substance blanche, molle, ressemblant à du lait caillé, que l'on trouve dans les poissons mâles et qui est la liqueur séminale. Examinée au microscope, elle paraît composée d'une quantité de globules arrondis et d'une telle quantité d'animalcules, que Lowenhock a estimé que la laite d'une seule morue en contenait environ 150 milliards vivans. Comme par la castration on rend plus délicate la chair des mammifères et des oiseaux, de même en enlevant la laitance aux poissons, on les engraisse et on leur donne une meillure saveur. C'est un pêcheur anglais, nommé Samuel Tull, qui imagina cette opération. La laitance n'est ni acide ni alcaline. Les carpes brechaignes n'en ont pas. Dans beaucoup de poissons cette substance est un aliment nourrissant et fort estimé. On sait quel prix les gourmets attachent à celle des carpes, des harengs, des maquereaux, etc. On ne doit cependant pas en manger avec excès, parce qu'elle pèse sur l'estomac et qu'elle pourrait donner lieu à des nausées, au vomissement et à l'indigestion.

LAITE DE CARPE. Elle contient de la gélatine, de l'albumine, une matière grasse et savonneuse; elle est très-nourrissante. Fourcroy et Vauquelin se sont assurés, par l'analyse, qu'elle contient aussi du phosphore combiné intimément avec les autres principes des matières animales. Ces célèbres chimistes sont les premiers qui aient découvert le phosphore dans les corps organisés. Margraff en avait retiré, une matière végétale. Fourcroy et Vauquelin présument, avec beaucoup de fondement, que le phosphore trouvé dans un organe aussi essentiel que la laite des carpes, doit avoir quelque influence sur la phosphorescence des poissons, et que l'on trouvera peut-être un jour que cette singulière propriété est due à la même cause, non seulement dans plusieurs animaux marins, mais aussi dans plusieurs animaux terrestres. La présence du phosphore rend cet aliment fort stimulant, aphrodisiaque, ainsi que la chair de la carpe.

LAITERON DES POTAGERS (*Sonchus oleraceus*, L.). Plante de la famille des chicorées, approchant des laitues. Sa tige est de la hauteur d'un pied, creuse, tendre, de couleur un peu purpurine; ses feuilles sont longues, lisses, plus larges et plus tendres que celles de la dent de lion, dentelées; le calice devient un fruit qui coutient de petites semences oblongues. La plante est laiteuse; propriétés des chicorées. On mange le laiteron en salade lorsque les feuilles sont encore tendres, ou cuites comme les épinards. Les tempéramens chauds, secs, les bilieux, les sanguins, les jeunes gens se

trouvent bien de son usage. On connaît environ trente espèces de *sonchus*. Les lièvres en sont friands.

LAITEUX POINTU ROUGISSANT. Champignon blanc, dont le centre, d'abord élevé en pointe aiguë, se creuse en coupe. Son suc est d'un rouge de carmin, âcre et brûlant. Sa chair, d'abord blanche, rougit à l'air. M. Pico, médecin à Turin, a prouvé qu'il est très-malfaisant, quoiqu'un grand seigneur russe ait assuré que les moscovites le mangent. Ce médecin ayant donné de ce champignon haché avec de la viande à un chien, l'animal périt de gangrène, douze heures après. Il est heureusement fort rare en France: que n'en est-il ainsi en Italie et en Piémont?

LAITUE (*Lactuca sativa*, L.). Le mot générique de *lactuca* est dérivé de *lac*, lait, parce que le suc de cette plante en a la couleur, ou, selon Tournefort, parce qu'on lui attribuait la propriété d'augmenter le lait des nourrices. Pythagore lui donnait le nom d'*eunuchium* et *spadonicum*, herbe qui châtre. Il y en a de plusieurs espèces: la pommée, dont les feuilles sont grandes, replissées, blanchâtres, tendres et empreintes d'un suc laiteux, doux et de saveur agréable; la romaine, dont les feuilles sont longues, larges, légèrement découpées et garnies en dessous de la côte de petites épines. Ses semences sont noires; le chicon, la vireuse, la crépue, etc. Les laitues sont potagères. Les Romains en firent un grand usage après qu'Antonius Musa les leur eût fait connaître. Selon Galien, ce végétal fait peu de sang, rafraîchit, convient aux tempéramens chauds, secs et irritables. On la mangait après le souper, repas vraiment crapuleux, ce qui a fait dire à Martial:

Claudere quæ cœnas lactuca solebat avorum
Dic mihi, cur nostras inchoat illa dapes?

Ces plantes conviennent aussi en été aux bilieux, etc.; elles portent au sommeil, augmentent le lait et tiennent le ventre libre. Galien dit que la laitue avait calmé chez lui des irritations immodérées d'estomac, lorsqu'il était jeune, et que, devenu vieux, elle lui procurait le sommeil. On mange ce légume cru ou en salade, cuit au jus. Une branche de la famille des Valérieus, se fit honneur du surnom de *Lactucinii*, pour avoir élevé et perfectionné la culture d'une espèce de laitue, de saveur fort délicate. La romaine est celle qui a le plus de saveur. En Egypte, on n'en connaît qu'une variété; on en mange à toute heure pour se rafraîchir; elle est si douce et si saine qu'elle n'incommode point. Les graines fournissent une huile fort bonne et dont on se sert pour brûler lorsqu'elle devient rance. La laitue tient le ventre libre, aussi elle convient

aux hypochondriaques. Pline dit que l'empereur Auguste, atteint de cette maladie, en fut guéri par son usage, qui lui avait été prescrit par Musa, son médecin, auquel, par reconnaissance, le peuple romain éleva une statue auprès du temple d'Esculape. Depuis plusieurs années on sert en salade, sur les bonnes tables, deux espèces de laitues pommées, panachées de blanc, de pourpre et de jaune, qu'on nomme de Silésie et de Batavie. La laitue contient un principe appelé *thridace;* il a de l'analogie avec l'opium. Le docteur Neumann-Coye, de Philadelphie, a examiné comparativement ces deux substances et croit que la laitue vireuse est encore plus calmante.

LAMA (*Camelus glama*, L.). Selon Grégoire de Bolivar, le Pérou est la patrie de cet animal, qui y est fort abondant depuis Potosi jusqu'à Caracas; seul, il fait la richesse de ces indiens et contribue à celle des Espagnols. Cet animal est doux, sa nourriture ne coûte presque rien; il s'abreuve de sa salive qui est fort abondante; sa forme peut être comparée à celle du daim, sa grandeur à celle d'un cheval de moyenne taille. Les Péruviens n'avaient dabord pas d'autre bête de somme; il a été ensuite remplacé par le cheval; cependant on s'en sert encore dans les montagnes et dans les chemins difficiles, sa marche est lente mais sûre. La chair du lama est fort bonne à manger.

Il y a dans ce pays un lama sauvage qu'on nomme *huanacus;* il vit en troupe sur les montagnes du Pérou et du Chili, sa chair est encore plus délicate.

LAMANTIN (*Manatus*). Amphibie qui varie pour la grandeur; il y en a de dix-huit à vingt pieds de longueur sur six à sept d'épaisseur; sa tête quoique plus grosse que celle d'un bœuf est petite en comparaison de son corps, il est couvert d'une peau dure et épaisse, garnie de poils courts, clairs, de couleur cendré brun. Son cou est court. la partie de l'arrière du corps est beaucoup plus petite que celle de l'avant et va toujours en diminuant jusqu'à la queue; la peau du corps est raboteuse et très épaisse; il a deux mamelles placées sur la poitrine et deux espèces de bras palmés, qui partent des épaules près du cou et qui ont la forme de nageoires, qui lui servent de mains. Rey dit que si Diogène avait connu le lamantin, il n'aurait pas eu besoin de chercher un coq plumé pour se moquer de la définition de Platon, qui disait que l'homme était un animal sans plumes à deux pieds. Le lamantin est sans plumes à deux pieds. Cet animal est vivipare; il s'accouple dans l'eau à la manière de l'homme; il a le sang chaud; il n'est pas dangereux; il est même fort doux; on le trouve dans les grands fleuves, où il mange les herbes du rivage sans sortir de l'eau; il est fréquemment dans la rivière des *Amazones*. Au dessous de sa

peau, se trouvent une ou deux couches de lard de quatre à cinq pouces d'épaisseur, ferme et valant celui du cochon ; ce lard et la panse étant fondus, forment un beurre qui vaut le meilleur ; sa chair est employée comme un bon aliment et fait une partie de la nourriture des habitans de la Guadeloupe, de Saint-Christophe, de la Martinique, et des autres îles voisines, où l'on en apporte chaque année plusieurs navires. La plupart des Indiens de l'isthme des Dariens n'ont souvent d'autre ressource pour vivre. Ils disent que la chair prise de la moitié du corps jusque sous le ventre, ainsi que les mamelles, sont un aliment très-délicat, quoique fort gras, et par conséquent de fort difficile digestion, surtout pour nous ; la peau, qui est épaisse, a le même goût que le pied de bœuf cuit ; cette chair a quelque ressemblance pour la saveur avec celle du cochon.

LAMPROIE (*Petromyzon*, L.). Ce poisson ressemble à l'anguille ; on le trouve dans les hautes mers ; il entre dans les rivières au printemps ; il y en a qui pèsent six livres ; sa forme est allongée, sa couleur d'un jaune verdâtre, marquetée de tâches jaunâtres et de points noirs ; sa peau est moins foncée sous le ventre. On ne distingue pas la tête du tronc, l'ouverture de la gueule est ovale. Par ordonnance de 1350, renouvelée par Charles VII, il était défendu aux détaillans d'aller sur les chemins au-devant des marchands pour acheter leur marchandise ; ce poisson était servi sur les meilleures tables, d'après Chaulieu :

> . . . . . Pleins d'une sainte joie,
> De dits joyeux et de bons mots
> Nous assaisonnons la lamproie.

Le duc de Bourgogne, Philippe-le-Hardi, avait pour confesseur un dominicain, qu'il régalait chaque année, le jour de Saint-Thomas-d'Aquin, d'une lamproie, et lorsqu'on ne pouvait s'en procurer, il lui faisait payer quarante-cinq sous d'argent. En Angleterre, lorsque ce poisson est rare, on le paie jusqu'à une guinée, et la ville de Glocester présente annuellement à la Noël un pâté de lamproie au roi. Platine reproche aux papes et aux seigneurs romains leur luxe pour régaler leurs convives de lamproies, lesquelles achetées aux prix de vingt pièces d'or et plongées dans du vin de Chypre, avec une muscade dans la bouche et du girofle dans chaque ouverture des branchies, étaient mises dans une casserole où on les faisait cuire avec des amandes pilées et toutes sortes d'épices. La chair de ce poisson nourrit bien ; sa saveur est acide, elle a besoin de forts condimens étant dure et de difficile digestion. Les goutteux, les calculeux et ceux qui souffrent des nerfs doivent en éviter l'usage ; cette chair

est en outre glutineuse. A Hambourg on la sale, à Dantzic on la fume. Dans les pays où les lamproies sont abondantes, on les fait griller, on les met ensuite dans des barils avec du vinaigre et des assaisonnemens pour les conserver.

Lamproie de rivière (*Petromyzon fluviatilis*, L.). Ce poisson est plus petit que le précédent; sa chair est de moins difficile digestion, mais elle a de même besoin d'être fortement assaisonnée. Les vieillards surtout et les calculeux doivent s'abstenir de cet aliment.

LAMPSANE (*Lampsana communis*, L.). Plante annuelle chicoracée qui ressemble un peu au laiteron; elle croît dans les champs, dans les chemins, ainsi que dans les jardins et les vergers. Sa tige est haute de deux ou trois pieds, ronde, cannelée et rougeâtre. Les feuilles ressemblent assez à celles du laiteron des murailles; on la met parmi les plantes potagères. Elle devient amère par l'ébullition : il vaut mieux la manger crue en salade : elle est rafraîchissante et laxative. On en fait beaucoup d'usage à Constantinople, ainsi que dans plusieurs départemens de la France.

LAMPT. (*Voir* art. Dante.)

LAMPUGO (*Coryphœna caudâ bifurcâ*, Artedi.). A Rome on appelle ainsi ce poisson. Il fraie au printemps et reste caché tout l'hiver. Il se nourrit de poissons et aime les naufrages; sa chair est grasse et de bon goût, mais elle pèse plus sur certains estomacs que celle du thon.

LANÇON. Petit poisson argenté ressemblant assez à l'éperlan; il n'est guère connu que sur la côte de Bretagne; il est si délicat qu'il ne supporte pas le transport, sa chair est excellente mangée sur les lieux.

LANGOUSTE COMMUNE (*Palinurus locusta*). Les Grecs donnèrent le nom de *carabos*, les Latins celui de *locusta* à ce crustacée. Il a deux grandes cornes devant les yeux, deux autres en dessous, et c'est avec celles-ci qu'il attire et prend le poisson pour s'en nourrir; son dos est fort rude. Tibère eut la cruelle idée de faire déchirer le visage d'un pêcheur avec le dos d'une langouste. Pendant l'hiver ce crustacée vit dans la profondeur de la mer; il est fort commun dans la Méditerranée. La chair de la femelle est très-estimée avant et durant la ponte, qui a lieu depuis mai jusqu'en août; après cette époque on préfère celle du mâle. Il s'en fait une grande consommation, surtout dans le Midi; on la fait bouillir quelque temps dans l'eau, avec laquelle on prépare un pilau au riz, qu'on assaisonne et auquel on ajoute du safran. Cet aliment ne convient qu'aux estomacs robustes; il est même nécessaire de le fortement assaisonner. Son usage a parfois produit des éruptions cutanées. Dorion, dans *Athénée*,

dit qu'on éprouve de la peine à rompre ce poisson à cause de sa merveilleuse composition. Dans les villes maritimes on apporte la langouste encore vivante, mais pour la faire voyager on doit la cuire, parce que sans cette précaution, elle s'altère promptement.

LANGUE (*Lingua*, L.). Les langues de veau, de mouton, d'agneau, de cochon, de chevreuil, etc., sont un bon aliment, nourrisant bien et de facile digestion. Celle du bœuf est plus ferme, non moins nourrissante ou même plus. Les buveurs ne trouvent rien de mieux pour s'exciter à la boisson que de manger de la langue de bœuf salée ou fumée; mais cet aliment ne convient qu'aux bons estomacs.

LANSAC. Espèce de poire d'automne, assez grosse, ronde, glabre et jaunâtre; propriété des autres poires.

LAPIN (*Lepus cuniculus*, L.). Quadrupède d'Afrique, qui fut transporté en Espagne. Il a beaucoup de rapport avec le lièvre, sans cependant se mêler avec lui, comme s'en est assuré Buffon; ils deviennent tellement ennemis, que le plus faible est toujours la victime du plus fort. Le lapin a plus de sagacité que le lièvre. Tous deux ont de la ressemblance quant à la forme du corps; ils sont timides à l'excès; mais le lièvre se fait un gîte à la surface de la terre où il est continuellement exposé aux attaques, tandis que le lapin, par un instinct réfléchi, pratique dans la terre un asile, qu'il n'oublie jamais, quelque éloigné qu'il en soit. Le bon et franc lapin, dit le proverbe, meurt toujours dans son terrier. C'est le matin et le soir qu'il prend ses ébats, il est fort vite à la course; mais dépaysé, il est bientôt pris. Il est ennemi de l'eau; il vit presque toujours en état de demi-sommeil. Le soir il va chercher sa nourriture; il pressent l'orage, l'annonce par son empressement à sortir et à paître. Ce pressentiment a pour lui l'effet du besoin le plus vif; il a l'ouïe fine et est toujours aux aguets. Il est plus gras que le lièvre; on l'engraisse aussi par la contrainte. Il peut vivre de huit à dix ans, la femelle peut produire jusqu'à cent lapereaux par an. Il y en a eu jadis une si grande quantité dans les îles Baléares de Mayorque, qu'ils mangeaient le froment au point de le faire renchérir. Strabon rapporte que les habitans, désespérant de pouvoir s'opposer à leur propagation, qui menaçait de rendre ces îles inhabitables, firent demander à Rome des secours contre ces ennemis d'une nouvelle espèce. A Baziluzzo, l'une des îles Lipari, ils détruisaient toutes les récoltes. Les habitans, dit *Spallanzani*, étaient au désespoir, lorsque, mieux avisés que les insulaires des Baléares, ils leur opposèrent une si grande quantité de chats, qu'ils en délivrèrent bientôt l'île.

Ce fut un Espagnol qui le premier fit servir la chair de cet animal sur sa table. Cette chair est blanche, tendre, sans cependant avoir la saveur de celle du lièvre. L'animal ne doit être ni trop jeune ni trop vieux; il doit avoir mangé des plantes aromatiques. Ceux qu'on élève et qui mangent des choux ont une chair détestable. Cet aliment ne convient ni aux vieillards ni aux mélancoliques.

LAPITY (*Lepus brasilieusis*, L.). Petit lièvre connu dans toute l'Amérique et ressemblant à notre lapin de garenne. Sa chair est un bon aliment.

LARD (*Lardum*, Cic., *laridum*, Plaut.). C'est la partie grasse qui est entre la couënne et la chair du cochon. Cette graisse est différente de celle de presque tous les autres quadrupèdes, non seulement par sa consistance et sa qualité, mais aussi par sa position. La graisse des animaux qui n'ont point de suif, tels que le chien, le cheval, etc., est assez également mêlée avec la chair. Le lard du cochon, au contraire, n'est ni mêlé avec la chair, ni ramassé à ses extrémités, mais il la recouvre partout et forme une couche épaisse, distincte et continue entre la chair et la peau. Le cochon a cela de commun avec la baleine et les autres cétacées, dont la graisse n'est qu'une espèce de lard, à peu près de la même consistance, mais plus huileux que celui du cochon. Le lard dans les cétacées, forme aussi sous la peau une couche de plusieurs pouces d'épaisseur qui enveloppe la chair. Le lard du cochon produit le saindoux et celui des cétacées l'huile de poisson avec le blanc de baleine. Le lard qu'on retire des cochons nourris avec du gland est plus ferme que celui des autres. Tout le monde connaît l'usage qu'on en fait dans les cuisines comme assaisonnement. Tous les animaux pourvus de lard ont les fibres grossières, dures et de difficile digestion.

LARMES DE JOB (*Coix lacryma Jobi*, L.). Plante annuelle, arondinacée; espèce de roseau que l'on cultive surtout dans l'île de Candie, en Syrie et dans les autres parties orientales. Sa tige est droite, assez semblable à celle du blé de Turquie; sa graine est unie, luisante, jaunâtre avant sa maturité, rougeâtre alors, sa grosseur est celle d'un pois chiche. En Chine, on mange cette graine farineuse; elle est même fort estimée dans les Indes, à cause de sa douceur et de sa bonté. Pour la faire cuire, on la sépare de sa gousse, et on en fait un potage qui ne le cède point au riz.

LAURIER (*Laurus nobilis*, L.). Arbre de quinze à vingt pieds d'élévation, à rameaux très-droits, plians, verdâtres, à feuilles allongées et larges. Les fleurs sont petites, d'un blanc jaunâtre; les fruits sont de petits drupes, ovoïdes, bleuâtres ou noirâtres dans leur maturité qui a lieu en automne, on les

nomme baies. Aucun arbre ne fut plus célèbre dans l'antiquité ; on le consacra à Apollon ; le temple de Delphes n'était d'abord qu'un trou recouvert par un laurier ; ensuite on en orna les temples, les autels et le trépied de la Pythie ; les couronnes des prêtres étaient faites avec de feuilles de laurier. Les Grecs et les Romains l'avaient en vénération ; la couronne de laurier était le prix des services militaires et celle des empereurs. Les marchands faisaient avec ses branches des goupillons, avec lesquels ils aspergeaient leurs marchandises, après les avoir trempés dans l'eau lustrale. Enfin le laurier était le symbole de la victoire ainsi que de la paix, ce qui a fait dire à Pline : *Laurus est pacifera*. Virgile fait remonter jusqu'au siècle d'Énée la coutume de ceindre de laurier le front des vainqueurs. On plantait cet arbre aux portes et autour des palais des pontifes et des empereurs. Pline l'appelle le gardien des Césars. Plus tard, on en couronna les poètes. Les médecins trouvèrent en lui une panacée universelle, et c'est pour cela, sans doute, qu'on en ornait les statues d'Esculape. Les Romains en firent le symbole du bonheur et de la santé, que le peuple souhaitait aux grands le premier jour de l'an, en leur envoyant des figues sèches auxquelles on mêlait des feuilles de laurier qui exhalent une odeur aromatique très-prononcée. C'est pour cela sans doute que dans le midi de la France on mêle ces feuilles à ce fruit. Pline dit que Tibère se couronnait de laurier, dans le temps des orages, pour se garantir du tonnerre. Les Romains employaient les feuilles de cet arbre comme condiment, et elles tiennent encore aujourd'hui une place, pour donner à certains mets une saveur et un parfum agréables, et afin de les rendre de plus facile digestion par leur qualité stimulante. Les baies de lauriers ont été analysées par M. Bonastre, elles contiennent une huile volatile, une huile grasse, verte, une résine molle, de l'amidon, de la gomme, du mucilage végétal, du sucre non cristallisable, des traces d'albumine végétale, de l'eau et un acide libre. L'huile volatile est incolore, de saveur âcre et amère, d'une odeur de laurier.

Laurier avocat. Avocatier. Poirier avocat (*Laurus persica*, L.) Arbre de l'Amérique méridionale, espèce de laurier, de la hauteur d'un poirier, toujours vert ; ses rameaux sont d'un vert pâle ; ses feuilles ressemblent à celles du laurier, larges, vertes par dessus, de couleur cendrée par dessous, fermes, nerveuses, d'odeur et de saveur agréables, piquant la langue avec astriction ; ses fleurs sont en nombre presque semblable à celles du laurier, ramassées en grappe, pâles. Le fruit a la forme de nos poires, sa chair est butyreuse, et vantée comme un des plus délicieux fruits de

l'Amérique, quoiqu'il plaise peu aux Européens qui en mangent pour la première fois. On le met cependant sur toutes les tables aux Antilles, à Caïenne et à l'île de France, où on le mange comme le melon, en même temps que le bouilli, après l'avoir assaisonné de sel. On ne peut mieux comparer la saveur de ce fruit qu'à celle d'une tourte à la moëlle de bœuf. Le noyau qu'il contient est rempli d'un suc laiteux qui rougit un peu à l'air, et qui tache le linge d'une manière ineffaçable. Il est par conséquent corrosif. A la Guadeloupe, il y a six variétés de cet arbre : l'avocatier à fruits ronds et verts, à fruits ronds et violets, oblongs et violets, à fruits longs et verts mamelonés, et mamelonés verts. Cet arbre est cultivé au Jardin-des-Plantes, à Paris, mais il ne produit pas de fruits.

Laurier cerise (*Prunus laurus cerasus*, L.). Il a été aussi nommé *laurier amandier*, *laurier impérial*, *laurier au lait*, il s'élève de douze ou quinze pieds, dans les climats qui ne sont pas trop froids. Ses rameaux sont nombreux, recouverts d'une écorce cendrée, et garnis de feuilles alternes, ovales-oblongues, coriaces, luisantes, d'un vert gai en dessus, ayant quelques dents courtes à leurs bords; ses fleurs sont pédonculées, disposées en grappes; elles ont une odeur d'amande amère assez agréable. Ses fruits sont de petits drupes ovales, pointus, très-peu charnus, noirâtres à leur maturité, renfermant une amande oléagineuse. L'arbre est originaire de Trébisonde, sur les bords de la mer Noire. Ce fut Belon qui, en 1546, le vit en Orient, et qui le nomma laurier cerise. C'est en 1576 qu'on en envoya un seul pied à Clusius, qui résidait alors à Vienne en Allemagne. Cet arbre est encore plus dangereux que beau. L'usage que l'on fait dans les cuisines de ses feuilles pour aromatiser certains alimens n'est pas sans inconvéniens. Des tranchées violentes en sont souvent les suites. Ce n'est donc qu'avec la plus grande prudence qu'on doit les employer; le plus sûr est de s'abstenir d'un assaisonnement aussi suspect. Dans quelques pays, on se sert dans les cuisines même, de l'eau distillée de ces feuilles, ce qui est encore plus dangereux. D'après les expériences de Fontana, l'eau qu'on en a extraite tue sur-le-champ, tandis que les autres poisons tels que l'arsenic ou sublimé, restent quelque temps dans l'estomac avant d'agir. M. Duhamel en fit avaler une cuillerée, à un gros chien; elle suffit pour le tuer. A la dissection on ne remarqua aucune inflammation, mais de l'estomac il sortit une odeur d'amande amère très-exaltée et suffocante. Il paraît que ce poison agit sur les nerfs. En employant l'huile essentielle de ce végétal, dit Fontana, on obtient tous les résultats que présente le venin de la vipère. Cette huile, dit-il, est le poison le plus meurtrier, même appliquée

sur les blessures des animaux ; cependant on la vend publiquement en Italie, on la masque sous le titre d'essence d'amande amère. On la fait entrer dans les rossolis, on en met dans le lait et les ragoûts. Le grand-duc de Toscane en avait défendu la fabrication et la vente dans ses états. Le laurier cerise est le poison le plus terrible. C'est Schruder qui l'a fait reconnaître le premier. Ce chimiste a fait voir que le poison renfermé dans l'eau de laurier cerise est dû à la présence de l'acide prussique. Ce principe paraît agir d'une manière fort différente, selon la quantité introduite. A de très-faibles doses il agit comme tonique et excitant ; à des doses plus fortes, il devient fortement irritant, violent purgatif ou même émétique ; à des doses plus fortes encore, il détruit l'irritabilité et donne la mort presqu'à l'instant, sans qu'aucun moyen puisse arrêter ses effets. Le poison de ce laurier est tellement subtil, que les émanations de l'arbre ne sont pas sans danger, et l'on assure qu'il suffit de se reposer pendant quelque temps sous son ombrage, par un temps chaud, pour éprouver des maux de tête et des envies de vomir, il serait sans doute encore plus dangereux de s'y endormir. Jusqu'à présent, on n'a trouvé aucune substance capable de neutraliser l'action du laurier cerise. La thériaque seule, donnée à l'instant même, paraît avoir eu quelque avantage.

Laurier rose (*Nerium oleander*, L.), Grand arbrisseau, originaire des Indes, cultivé dans les jardins. Il est rameux, et a huit ou dix pieds d'élévation. Son écorce est grisâtre, assez unie ; celle des jeunes est verdâtre, les feuilles sont lancéolées, aiguës, coriaces, d'un vert foncé et rétrécies à leur base. Les fleurs sont grandes et belles, ordinairement de couleur rose, quelquefois blanches ; les fruits sont deux follicules cylindriques, longues de trois à cinq pouces, à une seule loge, contenant un grand nombre de graines. L'arbre croît spontanément dans les lieux humides, sur les bords des ruisseaux, dans la partie méridionale de l'Europe, en Barbarie et dans l'Orient. A Paris, on le cultive en caisse pour le renfermer en hiver. Ce laurier est aussi dangereux que l'autre ; Libantius rapporte qu'un individu mourut pour avoir laissé la nuit, dans sa chambre à coucher, des fleurs de cet arbrisseau. Gaspard Robert, jardinier en chef de la marine, à Toulon, dit que dans l'île de Corse, des soldats ayant enfilé des volailles pour les faire rôtir, avec des broches faites de branches du laurier rose, plusieurs de ceux qui mangèrent de ces volailles furent empoisonnés. Selon Pline, Dioscoride et Galien, les chèvres et le menu bétail meurent s'ils boivent de l'eau dans laquelle on a laissé tremper pendant quelque temps des feuilles de ce laurier. Ce poison donne lieu à des angoisses insupportables, à l'inflamma-

tion et à la gangrène. Parmi les bêtes de charge pour lesquelles il est un poison, les anciens ont mis l'âne. Les expériences de M. Orfila prouvent que les propriétés de ce laurier sont encore très-dangereuses sous le climat de Paris ; que l'extrait de cette plante appliqué sur le tissu cellulaire ou introduit dans l'estomac est un poison très-actif ; que mis en poudre ses propriétés sont vénéneuses, mais à un degré inférieur ; que l'eau distillée est encore moins active que la poudre ; que ces préparations agissent sur les nerfs et sur le cerveau comme stupéfians ; qu'elles déterminent presque constamment le vomissement, et, qu'indépendamment de ces phénomènes, elles excitent une légère irritasion locale. M. Orfila a fait ces expériences sur le laurier rose en caisse, et sous le climat de Paris ; il n'est pas douteux que ce poison ne soit infiniment plus actif dans les pays chauds. Dans le cas d'empoisonnement par ce végétal, le vomissement par l'eau tiède et même par l'émétique, et après le vomissement le lait, l'huile d'olive ou d'amande douce, le beurre frais fondu, sont les meilleurs moyens à employer. D'après une analyse faite à Nantes, et que l'on trouve dans le sixième volume du *Bulletin de pharmacie*, les feuilles de laurier rose contiennent : de l'acide gallique, un muriate, du sulfate de chaux pur, une matière muqueuse animale, une autre matière, une matière blanche, ayant l'aspect de la fécule amylacée, une résine verte qui est due à la couleur des feuilles.

LAVARET (*Salmo lavaretus*, L.). Poisson de lac, ainsi nommé, dit-on, parce qu'il est toujours propre. Il tient du saumon et de l'alose ; il vit dans les lacs de la Savoie, d'Aiguebelette et du Bourget ; il a un pied de long et est aplati comme l'alose, sa tête est oblongue, il a de petites écailles blanches comme la truite, il nage par troupes, il est avide des œufs de poissons ; la pêche s'en fait en janvier. La variété qui vit dans le lac Léman est d'un blanc nuancé de bleu ; celui du lac de Zurich est argenté et pèse jusqu'à cinq livres ; la chair du lavaret est blanche, de bon goût, mais non de facile digestion ; on doit la manger au sortir du gril et la condimenter. Là où ce poisson est abondant, on le fume on on le sale pour le conserver ; le lavaret meurt presque aussitôt qu'il est hors de l'eau.

LÉCHEA (le), ou Béjay au Tonquin. C'est un fruit qui croît sur un arbre élevé, dont les feuilles ressemblent à celles du laurier ; ce fruit vient en grappes sur les branches, et chaque grain prend la forme d'un cœur, de la grosseur d'un petit œuf de poule. Dans sa maturité il est d'un rouge cramoisi ; sa coque est mince, rude et s'ouvre facilement ; la vue et le goût sont également flattés par l'excellence et la beauté de ce fruit, qui ne dure pas plus de quarante jours ; sa saison est le mois d'avril.

Vers ce temps les officiers de la bouche du roi mettent leur sceau sur les arbres qui promettent les meilleurs béjays, sans s'informer à qui ils appartiennent, et les propriétaires non seulement ne peuvent pas y toucher, mais encore sont obligés de veiller à la conservation de ces fruits marqués et réservés pour la cour.

LÉGUME (*Legumen*). On appelle ainsi toutes les plantes ou racines bonnes à manger, ainsi que certains fruits verts qui viennent dans des gousses, tels que haricots, pois, lentilles, etc., les légumes *semences* sont des alimens substantiels quoique flatueux. Avant leur maturité, lorsque ces semences contiennent moins de fécule, mais plus de substance sucrée, elles sont recherchées même pour les meilleures tables, leur saveur est alors plus agréable, mais elles sont moins nourrissantes. Les *cucurbitacées* offrent un aliment aqueux, rafraîchissant, mais peu substantiel. Les légumes *racines* sont dus à plusieurs familles différentes, telles que la carotte, le chenevis, le panais, etc.; les *liliacées* fournissent des bulbes utiles, telles que l'ognon, l'ail, le poireau, l'échalotte, etc. Les racines diffèrent beaucoup par leurs qualités; la fécule qui abonde dans la pomme de terre, dans la patate, les met au nombre des alimens nutritifs; une saveur agréable distingue la patate où le sucre est uni en grande quantité à la fécule; dans l'ognon un principe âcre, une saveur piquante, ainsi que dans les autres aulx, se joignent à beaucoup de mucilage; ils ne deviennent des alimens que par leur mélange à d'autres substances qu'ils rendent sapides; la famille des *chicoracées* fournit la chicorée, la laitue, qui comme le chou, ont tant de variétés. Il y a un grand nombre de légumes *herbes*, tels que épinards, les laitues, l'oseille, etc., ce sont les feuilles qu'on emploie comme aliment, elles sont laxatives mais peu nutritives. Dans quelques variétés des choux, ce ne sont plus les feuilles, mais la tige renflée en tubercule charnu et les fleurs devenues monstrueuses ou même la racine que l'on mange; c'est la sommité des tiges naissantes dans l'asperge qui sert à l'alimentation; dans le céleri et le cardon, c'est la côte qui est employée à cet usage.

Les légumes, comme aliment, ont été regardés dans tous les temps comme le signe de la tempérance. Les Romains en estimèrent si fort l'usage, qu'un grand nombre de familles distinguées en portèrent le surnom; ainsi, par exemple: Pison vient de pois; Fabius, des fèves; Lentulus, des lentilles; Cicéron, des pois chiches (Pline, liv. VIII). Horace fait l'éloge des légumes, il dit que cet aliment ne fait point de mal (*securum olus*, sat. VII). Les légumes herbes seraient insuffisans pour la nourriture de l'homme, surtout

de celui qui exerce ses forces; elle conviendrait encore moins dans le Nord; mais dans les pays chauds, lorsqu'il est question de rafraîchir, de relâcher les organes de la digestion, et d'abaisser le ton des solides, les végétaux sont préférables à la viande.

LENTILLAT (le) (*Squalus mustelus*, L.). Ce nom est languedocien; les Grecs appelèrent ce poisson *chien de mer étoilé* ou *varié*. Il habite les mers de l'Europe, de l'Inde et l'Océan Pacifique. On l'a appelé en Languedoc, *lentillat*, à cause de la ressemblance que les pêcheurs croient trouver entre les taches de sa peau et la lentille. Athénée dit que la chair de ce chien de mer passait pour savoureuse et tendre. Aristote prétend qu'il pond deux fois par mois.

LENTILLE (*Ervum lens*, L.). Sa racine et menue, sa tige rameuse, ses fleurs bleuâtres, son fruit est une gousse large, qu'on comprime, renfermant deux ou trois graines rondes, applaties, un peu convexes, portant le même nom que la plante, cultivée surtout dans le Nord. Il y en a trois variétés, la grosse-blonde, celle à la reine ou rouge, plus petite, et celle qui ne sert que comme fourrage. Ce légume doit être bien cuit. *Sapientia omnia agere rectè et lentum diligenter condire.* Les Grecs estimaient ce légume plus que tout autre. Le poète Sopater fut surnommé *Lenticulaire*, parce qu'il l'aimait beaucoup. En Provence, les lentilles de Saint-Maximin et du Tholonet, jouissent de beaucoup de réputation. Elles contiennent deux substances, la peau qui est membraneuse et sa pulpe nutritive. D'après l'analyse qu'en ont faite Fourcroy et Vauquelin, outre la fécule les lentilles contiennent une espèce d'albumine et un peu d'huile verte. La peau renferme du tannin et de l'huile. Ce légume ne convient ni aux mélancoliques, ni aux personnes qui ont des obstructions; son usage passe pour troubler la vue, affecter les nerfs et la poitrine. Galien dit que la première ébullition lâche le ventre, et que la seconde produit un effet opposé. Les lentilles se mangent en hiver, on doit les choisir récentes. Virgile a recommandé la culture de celle d'Égypte, Martial en a aussi fait mention. On ne devrait manger les légumes secs qu'en purée, ils seraient moins venteux, et on les digèrerait plus facilement. Avant que Sydenham eût fait connaître que les antiphlogistiques étaient les meilleurs moyens dans les petites-véroles, on employait mal à propos la décoction de lentilles pour faciliter l'éruption des boutons.

LENTISQUE (*Pistacia lentiscus*, L.). Arbrisseau qui croît naturellement dans le Levant et dans le Midi de la France; son nom latin *lentiscus* vient du verbe *lentescere*, être visqueux, gluant, qualité propre à la résine odorante que cet

arbrisseau produit, elle est connue sous le nom de MASTIC. (*Voir* cet article.) Le bois du lentisque est dur; son écorce est brune, rude et tubéreuse; ses rameaux nombreux, touffus, garnis de feuilles alternes, persistantes, ailées, d'un vert foncé au dessus; ses fleurs sont dioïques, c'est-à-dire que les mâles et les femelles viennent sur des individus différens. Les fruits sont de petits drupes arrondis, noirâtres lorsqu'ils sont mûrs, ils contiennent un noyau à une seule graine. On retire de cette baie une huile qui sert à assaisonner les alimens dans le Levant. La culture du lentisque dans l'Orient, remonte à la plus haute antiquité. Ces arbrisseaux ne produisent pas tous du mastic; en France, en Italie et même en Barbarie ils n'en donnent point. Dans le Levant, il est défendu de cultiver cet arbrisseau hors des limites tracées par le gouvernement. Son bois a une saveur légèrement astringente et participe aux qualités du mastic; ce qui fait sans doute qu'on l'emploie pour faire des curedents, dans la vue de fortifier et de resserrer les gencives. Ses fruits peuvent se manger: Pline dit qu'on en usait anciennement après les avoir fait confire comme on fait pour les olives.

LÉOPARD (*Felis leopardus*, L.). Quadrupède carnassier de quatre pieds de long, sa queue en a deux et demi; on le trouve au Sénégal, à la Guyane, etc.; sa peau est superbe, aussi se vend-elle fort cher. Lorsque les nègres en ont tué un, les habitans du village royal vont au-devant de ceux qui le portent, ils en viennent d'abord aux mains, mais le combat cesse aussitôt que le député du roi introduit les athlètes dans le village; on porte l'animal en triomphe sur le marché où tout le peuple est assemblé; là on le dépouille, on lui arrache les dents, qui sont pour le roi, on fait ensuite cuire la chair qu'on distribue au peuple. Le roi n'en mange pas, parce que, dit-il, nul animal ne mange son semblable.

LÉPIDOPE (*Lepidopus*). Genre de poissons osseux, dont il y a deux espèces. Le lépidope *gouanien*, le lépidope *péron*. Le premier a la chair molle et peu agréable. Le second est long de trois à quatre pieds. Sa chair est ferme et délicate.

LEPTOSPERME A BALAY (*melaleuca scoparia*, L.). Arbrisseau de la Nouvelle-Zélande, cultivé au Jardin-des-Plantes à Paris, les feuilles sont presque semblables à celles du myrte. Le capitaine Cook fit prendre à son équipage en infusion théiforme les jeunes feuilles et les sommités fleuries de cet arbrisseau, et contribua à rétablir la santé des scorbutiques. Ce capitaine fit aussi servir ces feuilles en guise de houblon pour faire de la bière, l'équipage s'en trouva bien.

LETCHI (*Euphoria*). Arbrisseau de la Chine, qui produit un fruit de la grosseur d'une pomme et de couleur ponceau,

renfermant une espèce de petit pruneau, dans lequel est un noyau. Ce fruit a un goût vineux ; on le mange cru, et on le fait sécher pour en avoir dans toutes les saisons. Il n'y a peut-être que le fruit du mangoustan et l'até qui le surpassent en bonté ; mais on ne doit en manger qu'avec modération, parce qu'il produit des éruptions pustuleuses sur tout le corps.

LEVAIN ou LEVURE (*Fermentum*). Morceau de pâte aigrie, qui, mêlé à celle dont on fait le pain, a la propriété de le faire lever et fermenter. Tout le monde sait que sans le levain le pain serait lourd, pesant, de mauvaise qualité et fort indigeste. Dans les campagnes il est souvent difficile de se procurer du levain. Les habitans du Midi qui récoltent des pois chiches, peuvent avec eux faire un levain très-convenable pour le pain de maïs, de pomme de terre, etc.

Levure du bière (*Formentum cerevisiæ*). On appelle ainsi la matière qui se sépare pendant la fermentation du moût de la bière, sous la forme d'écume et qui convertit le sucre en alcool. Cette levure est insoluble dans l'eau ; elle est formée d'oxygène, d'azote, de carbone et d'hydrogène.

LÉZARD GRIS DES MURAILLES (*Lacerta agilis*, L.). Il est très-commun en France, le long des murs des jardins. Le dessus de sa tête est d'un gris cendré ; il en est de même du dos ; il est susceptible de s'apprivoiser. On le considère comme l'ami de l'homme ; il est fort commun aux environs de Vienne, en Autriche, où, au rapport de Laurenti, il pourrait servir pendant l'été à la nourriture d'un grand nombre de pauvres ; sa chair est saine et appétissante. Les Américains vont à la chasse des lézards, qu'ils nomment *touous*, lesquels, quoique longs de quatre ou cinq pieds et gros en proportion, ne font de mal à personne. Léry, dans son Histoire du Brésil, dit qu'il n'a rien mangé de plus délicat et de plus agréable, et que cette chair est blanche comme celle de nos chapons. Le père Labat, dans son Histoire de l'Amérique, dit qu'elle ressemble à celle des poulets par sa blancheur, sa tendreté, son bon goût et sa délicatesse.

LICHE-ÉPERON (*Scomber calcar*, Bloch). Poisson de la taille d'un maquereau, très-abondant sur la côte de Guinée. Sa chair a une saveur agréable et est de facile digestion.

Liche vulgaire (*Scomber amia*, Bloch). Poisson de la Méditerranée, auquel on donne le nom de *derbis*, de *lampuga*. Il est du poids de quatre à quarante livres ; sa chair est préférable à celle du thon, parce qu'on la digère plus facilement.

LICHEA (le). Fruit du Tonquin et de la grosseur d'une petite poire un peu ovale, de couleur rougeâtre, ayant la peau assez épaisse et rude ; le dedans est blanc et contient un gros

noyau noir, de la forme d'une fève. Ce fruit est délicat et recherché.

LICHEN. Linné a placé les lichens dans la famille des algues, leurs expansions sont de diverses couleurs, tantôt crustacées, tantôt membraneuses et comme foliacées, parfois ramifiées ou filamenteuses. Il y a plus de douze cents espèces de lichen, mais il n'y a que celles d'Europe, qui ont été bien décrites. Ces plantes, généralement vivaces, se dessèchent en été; mais elles reprennent toute leur fraîcheur à la moindre pluie, et leur végétation continue. On en trouve sur la terre, sur les rochers et sur les arbres. Un grand nombre servent à la nourriture de l'homme et des animaux domestiques, puisque l'analyse y a fait reconnaître une grande quantité de gelée ou fécule, et plusieurs autres principes nécessaires à l'alimentation.

LICHEN D'ISLANDE (*Lichen islandicus*, L.). Cette espèce forme des expansions folliacées, longues, de consistance assez ferme, un peu en gouttière à leur base, droites et se partageant en plusieurs lobes obtus; elle est d'un brun verdâtre, commune dans les forêts du Nord et dans les prairies des montagnes. Elle doit son nom à la grande quantité qu'on en trouve en Islande et à l'usage qu'on en fait pour la nourriture. On va en caravane pour la cueillir, ce qui est plus facile par un temps humide ou pluvieux; on la met dans des sacs, on en sépare les substances étrangères, on la lave, on la dessèche et l'on recoud le sac.

La saveur du lichen est fortement amère sans être cependant très-désagréable, mais si on ne le privait pas de cette amertume, le lait des nourrices serait d'une saveur rebutante pour le nourrison.

M. Proust s'étonne que dans nos pays on n'ait pas fait plus d'attention à une substance qui fournit une nourriture abondante, aussi agréable et dont la préparation est facile.

Berzélius en a fait l'analyse, il en a retiré du sirop, du tartrate acidule de potasse, du tartrate de chaux, de la fécule, de l'acide gallique, de la gomme, un amer; mais il n'a pu y découvrir de l'albumine ou résine. Cet aliment est analeptique et tonique, on en fait des gelées. Ce chimiste se sert du moyen suivant pour lui enlever son amertume. Sur une livre de lichen il verse seize livres d'eau et huit de lessive, chaque livre contenant environ un gros de carbonate de potasse; le mélange y macère vingt-quatre heures, on remue de temps en temps. On décante alors la liqueur devenue noire, on exprime légèrement le lichen, on le lave dans plusieurs eaux et on le fait macérer encore vingt-quatre heures dans de la nouvelle eau; il est alors en état de servir à l'alimentation. La gelée qu'on en retire est insipide, mais en y ajoutant du

sucre, de la cannelle ou du vin on la rend agréable, tonique et restaurante.

Berzélius pense qu'après les céréales, le lichen est le meilleur aliment, et qu'il serait d'une grande ressource sur les vaisseaux : pour cela il veut qu'on le réduise en farine grossière, après l'avoir convenablement fait sécher. Il est beaucoup plus chargé de molécules organiques que les herbes, les feuilles et les boutons des arbres, ce qui le rend très-nourrissant et restaurant ; on en a la preuve dans le renne, qui, pendant l'hiver, ne mange autre chose pour s'engraisser, et a un plus beau poil que quand en été il mange des herbes. La préparation la plus habituelle du lichen en Islande est d'en faire du gruau, après l'avoir laissé tremper dans l'eau pendant un jour. On l'égoutte, on le cuit dans du petit-lait, jusqu'à consistance de gelée. On mange cette bouillie toute chaude avec du beurre ou froide, avec du caillé.

LICORNE DE MER. Poisson fort abondant vers le pôle du Nord. Vivant dans le même lieu que les baleines, il souffle également à la surface de l'eau. Les plus grands ont environ quinze pieds de longueur ; leur couleur est grise, mêlée de noir et parfois tigrée ; la tête est petite et ronde comme celle de la vache marine ; le mâle a au bout du museau une corne horizontale de six à sept pieds de longueur et de la grosseur de la jambe. Elle est blanche et dure comme l'ivoire avec des cannelures dans son contour. La chair de ce poisson est dure et de peu de valeur; cependant on la mange.

LIE DE VIN. C'est le dépôt que forme dans les tonneaux le vin pendant sa fermentation. Elle contient du ferment, du tartre et une matière colorante. (Orfila.) Cette matière aigrie sert à faire dn vinaigre, en excitant l'acescence dans le vin qu'on veut changer en acide acéteux. (Cadet.)

LIEN. Espèce de longue morue qui vit dans la Méditerranée et dans le nord de l'Angleterre. Ce poisson est vorace et fait une guerre cruelle aux harengs et sardines. Fraîche, sa chair est bonne à manger. Sèche et salée, on la préfère à celle des autres poissons salés.

LIERRE TERRESTRE (*Glecoma hederacea*, L.). Sa tige est grêle, quadrangulaire, rampante ; ses rameaux sont opposés, garnis de feuilles en forme de cœur ; ses fleurs sont purpurines ; le fruit est formé par quatre graines seulement, situées au fond du calice. La plante croît naturellement dans les bois, à l'ombre, et fleurit au printemps.

Une odeur aromatique assez forte, une saveur amère et un peu âcre se remarquent dans le lierre terrestre : outre un peu d'huile volatile, on y trouve un extrait résineux, balsamiques, légèrement amer et un extrait muqueux plus abondant.

Ce lierre est excitant et tonique. En Angleterre on le mettait dans la bière où il passait pour être antiscorbutique.

LIÈVRE (*Lepus timidus*). Animal fort vif et fort timide, qui a le double avantage du nombre et de l'utilité ; il est répandu par toute la terre ; on en tue parfois quatre à cinq cents dans une battue ; il engendre en tout temps et dès sa première année ; la femelle porte trente-un jours, donne naissance à trois ou quatre petits, dont les yeux sont ouverts en naissant ; la mère les nourrit vingt jours ; cet animal ne vit que sept à huit ans ; il est plus petit dans les climats chauds ; ceux qui vivent dans le Nord deviennent blancs en hiver ; ceux du Groënland sont toujours blancs, ils diffèrent en cela de ceux de Norwége, qui, blancs en hiver, redeviennent gris au printemps et en été ; ils sont très-grands et très-gras dans toutes les saisons, quoiqu'ils ne trouvent d'autre nourriture qu'un peu d'herbe et de la mousse blanche. Cet animal, recherché et estimé par la plupart des peuples, n'est d'aucune valeur chez les Groënlandais, qui n'en mangent pas et qui ne font aucun usage de leur peau. Nourri à la maison, il meurt parfois de trop de graisse ; il y en a qui ont une odeur tellement musquée que les chiens en sont affectés ; le lièvre ne rumine pas ; il y en a rarement de cornus. Au rapport de Pline, il dort les yeux ouverts, ce qui dépend peut-être de ce que la paupière supérieure plus courte ne peut recouvrir la proéminence de l'œil. Ceux qui vivent sur les montagnes, qui se nourrissent de plantes aromatiques, ont une chair fort délicate ; ceux qui habitent les plaines l'ont sèche, surtout lorsque l'animal est vieux : on doit le choisir jeune, bien nourri ; cette chair est noire et a du rapport avec celle de la perdrix ; elle est meilleure en hiver, on n'en doit manger qu'avec modération, elle ne convient ni aux mélancoliques, ni aux bilieux, ni à ceux qui vivent d'une manière sédentaire, car elle est de difficile digestion : les Gentils en firent leurs délices, les Romains l'estimèrent beaucoup, aussi Martial a dit :

Inter quadrupedes gloria prima lepus.

Mundius rapporte qu'autrefois dans certains pays, la chair de cet animal était si fort estimée, qu'il était défendu au peuple d'en manger. Outre sa chair, son sang est bon, on le dit le plus doux de tous ; le lièvre si recherché en Europe l'est peu des Orientaux. La loi de Mahomet et plus anciennement celle des Juifs en interdit l'usage ; cependant aujourd'hui à Constantinople les Turcs en mangent, en égorgeant l'animal pour ne pas contrevenir à une loi qui leur défend de manger d'une bête qui n'aurait pas été saignée ; les anciens bretons se fesaient un crime d'en manger ; en Hollande on n'en estime que la peau ; le peuple laisse cet aliment pour la table des grands,

tandis qu'il a un goût décidé pour la chair du chat ou de la loutre.

LIÈVRE MARIN (*Lepus marinus*). En Languedoc on nomme ce poisson *imbriago*, il est fort commun dans l'océan Britannique et dans les étangs fangeux ; il est rond, épais et informe, sa chair, quoique de peu de valeur et pesant sur l'estomac, se mange dans certains pays.

LIMANDE (*Pleuronectes limanda*, L.). Poisson plat, plus petit que la sole et le carrelet; sa couleur est jaunâtre par-dessus et blanche en dessous, sa tête est petite, ses écailles grandes, dures et dentelées. On donne le nom de double limande à celle dont les deux faces sont de la même couleur ; ce poisson vit dans l'Océan et dans la Méditerranée ; sa chair est blanche, fort agréable, délicate, moins cependant que celle du carrelet. A Paris on la préfère à celle de la plie, la limande supporte le transport et peut se conserver sans altération ; sa pêche a lieu depuis octobre jusqu'en avril, époque où elle a encore sa laite et ses œufs, cette chair a moins de saveur à l'époque du frai, mais c'est un aliment de facile digestion, quoiqu'un peu visqueux. On sale ce poisson, on le fait sécher, on le marine, ou on le mange frit ou au court bouillon.

LIMONADE. Boisson préparée avec le citron ou le limon frais, juteux, l'eau et le sucre. Cette boisson calme la soif, rafraîchit, mais ne convient pas aux estomacs froids, aux personnes sujettes aux aigreurs, à celles qui toussent ou qui y sont disposées; il en est même peu qui puissent en supporter long-temps l'usage sans éprouver qu'elle affecte l'estomac.

Il résulte, des expériences de M. Cadet, que la limonade crue contient plus d'acide que celle qui est cuite. Dans celle-ci, le sucre subit par l'action de l'acide une modification de ses principes, qui la rend adoucissante et relâchante, c'est, dit-il, celle qu'on doit préférer. On fait une espèce de boisson avec l'acide sulfurique, qui peut donner lieu à des coliques.

Par extension, on a donné le nom de limonade à toutes les boissons faites avec des fruits ou des substances acides. Celle qu'on fait avec le vinaigre porte le nom de limonade acétique; la limonade tartareuse ou végétale se fait avec l'acide tartareux.

LIMONADE GAZEUSE. Cette boisson, chargée de gaz acide carbonique, acquiert des propriétés analogues à celle de l'eau de Seltz, boisson agréable et rafraîchissante; elle est une ressource précieuse en été ; prise à petite dose elle désaltère, stimule légèrement l'estomac et entretient son énergie. Tous

les fruits acides peuvent servir de base à cette boisson ; on en prépare à l'orange, à la groseille, etc.

LIMONELLIER ACIDE (*Limonia acidissima*, L.). Les tiges de cette plante sont hautes de sept à huit pieds ; ses feuilles sont impaires, ses fleurs blanches ; elle croît aux Indes orientales, ainsi que dans les îles de l'Amérique ; ses fruits répandent une odeur assez pénétrante qui approche de celle de l'anis ; on les mange confits au sucre comme les jeunes citrons ; ils sont d'un goût agréable et rafraîchissent. On en envoie même en Europe.

LIMONIER (*Citrus limon*, L.). L'arbre est originaire de l'Asie. En Chine son fruit est appelé *limum*. Les feuilles sont ovales, un peu aiguës et les fruits presque toujours ovoïdes et mamelonnés au sommet ; leur suc est plus ou moins acide et fort abondant. Les limons de Tonquin sont plus gros et plus ronds que les autres ; leur peau est fort mince et douce, d'un jaune pâle ; leur saveur n'est pas aussi piquante que celle des limons des Indes occidentales. Ce fruit renferme dans les vésicules de son écorce une huile essentielle ; l'écorce est amère et tonique ; on la confit au sucre, on en fait aussi un sirop agréable et rafraîchissant. On s'en sert pour assaisonner les viandes et le poisson.

Il y a plusieurs espèces de limons ; le commun, celui de Calabre, le doux, le perrette, l'impérial, le balotin, celui de Grenade, le limon sans chair ou pomme de paradis, le poncire violet, le limon de Valence, le cédrat de Florence, etc.

LIN (*Linum*, L.) Tout le monde connaît cette graine, que dans des temps de disette, on a essayé de mêler à la farine pour en faire du pain, mais ce pain était pesant et très-malsain, puisqu'il occasiona non seulement des maladies, mais aussi la mort. Cette graine macérée dans l'eau donne une grande quantité de mucilage. On dit qu'en Asie on la fait servir à la nourriture en la mêlant au miel et après l'avoir faite frire. D'après l'analyse faite par Vauquelin, cette graine est composée de gomme, de substance animale, d'acide acétique libre, d'acétate de potasse et de chaux, de sulfate et de muriate de potasse ; ce chimiste attribue à l'acétate et au muriate de potasse la propriété diurétique dont jouit cette graine. On en extrait une huile douce qui devient bientôt âcre et irritante. En Abyssinie, aux environs de Dixan, on cultive une espèce de lin avec lequel on fait un pain très-peu estimé. Le peuple fait griller cette graine pour la manger.

LINGUE OU MORUE LONGUE. (*Gadus molva*, L.). C'est la morue barbue qui ressemble au merlus, quoique plus grosse et plus longue ; sa queue est arrondie, ses écailles sont petites ; les nageoires du dos ont plus de rayons ; un barbillon est

suspendu à sa mâchoire inférieure. Fraîche sa chair a une saveur délicate, on en fait facilement la digestion; sèche ou salée on la préfère aux autres poissons de ce genre; il s'en fait une grande consommation en Angleterre et en Norwége; on la prépare de différentes façons. On trouve ce poisson près des côtes d'Irlande. Après la morue et le hareng, la lingue est une des principales richesses que la mer offre au commerce. Annuellement on en exporte de la Norwége 900,000; cette chair n'est jamais meilleure qu'en février et en mai; son foie contient de l'huile, et sa vessie natatoire de l'ichthyocolle.

LION (*Felis leo.*). C'est le premier des animaux carnassiers; il a cinq à six pieds de longueur et trois à quatre de hauteur; sa queue est longue; la couleur générale est d'un fauve sale, sa tête est élevée, contre l'ordinaire des autres chats, sa crinière est épaisse; sa figure est imposante, son regard assuré, sa démarche fière, sa voix terrible, sa taille n'est ni lourde, ni trop ramassée, ni trop allongée; il est si bien proportionné que son corps paraît être le modèle de la force jointe à l'agilité. Né sous le soleil brûlant de l'Afrique ou des Indes, il est le plus fort, le plus fier et le plus terrible de tous les animaux. Les lions d'Amérique sont moins féroces que ceux d'Afrique, ce qui dépend, sans doute de l'excessive chaleur du climat. Ceux de l'Atlas, montagne presque constamment couverte de neige, n'ont ni la hardiesse, ni la force, ni la férocité de ceux de Zaara. Le rugissement du lion est si bruyant pendant la nuit dans les déserts, qu'il ressemble au bruit du tonnerre, et lorsque l'animal est en colère il est encore plus fort. Le lion mange beaucoup à la fois et se remplit pour deux ou trois jours; il supporte long-temps la faim, mais peu la soif; il préfère la chair du chameau à toutes les autres; il aime aussi celle de l'éléphant; il mange par jour de quinze à vingt livres de chair crue. Solinus rapporte que plusieurs peuples occidentaux se nourrissent de sa chair. Des historiens disent la même chose de certains peuples de l'Orient et de l'Afrique. Mais les Nègres et les Indiens mangent cette chair, quoique d'une saveur forte et désagréable. Kolbe, dans son histoire naturelle du cap de Bonne-Espérance, dit en avoir mangé plusieurs fois, sans l'avoir trouvée ni mauvaise ni insalubre.

Lion marin. Animal amphibie et vivipare; c'est le phoque qui se trouve quelquefois vers le cap de Bonne-Espérance, et très-souvent sur les côtes des terres Magellaniques, ainsi que dans les mers du Sud; il ressemble à l'ours marin, quoique plus gros et plus lourd; le mâle a une crinière qui lui donne quelque ressemblance avec le lion terrestre; il est si timide que

l'aspect de l'homme le met en fuite ; une fois dans la mer il est inattaquable. Pour le tuer l'usage est de choisir le moment de son sommeil. Un Kamtschadale qui a tué plusieurs lions marins passe pour un héros. La chair et la graisse de cet animal sont fort estimées de ces peuples. Avec les nageoires, ils font une gelée qui passe pour un mets exquis. La chair des jeunes est blanchâtre et peut se manger quoique fade et de saveur assez désagréable, mais elle a besoin d'être fortement mortifiée et condimentée.

LIPARIS (le) (*Cyclopterus liparis*, L.). Poisson d'environ dix-huit pouces de longueur ; son dos est brun, sa tête jaune, son ventre blanc avec de petits points bruns ; sa peau est enduite d'une viscosité épaisse ; il se nourrit de vers et de petits poissons marins. Ses œufs, au rapport de Steller, sont de la grosseur d'un pois. Sa chair est grasse et fort muqueuse ; on la mange dans le Groënland. Ce poisson habite les parties les plus septentrionales des côtes de la mer Glaciale. On en pêche quelquefois en Angleterre et en Hollande, à Amsterdam, surtout dans le bras de mer appelé Y. Cette chair est de fort difficile digestion.

LIPETS. C'est surtout en Pologne que les vins faits avec le miel se préparent dans la plus grande perfection. Le lipet est aussi clair que le vin de champagne ; comme lui il pétille, et beaucoup de Polonais le lui preferent, tant pour le goût que pour la force. C'est à la supériorité des miels de Lithuanie que cette liqueur doit sa valeur. Mêmes propriétés que le champagne.

LIQUEUR. Dans le langage ordinaire, ce mot s'applique à des boissons alcooliques; l'expression liqueur fraîche s'entend du suc des fruits auxquels on ajoute du sucre et de l'eau; telles sont la limonade, etc. L'huile, la gomme sont des liqueurs grasses. Lorsque le vin est trop doux, on dit qu'il a trop de liqueur. Il ne doit être ici question que des liqueurs alcooliques.

Ce furent les Arabes qui les premiers retirèrent par la distillation des liqueurs fermentées, une substance éminemment inflammable à laquelle ils donnèrent le nom d'*arrack*, parce qu'ils commencèrent par la retirer du riz. Puis on lui donna le nom d'*alcool*, qui indique le produit inflammable de la distillation de toutes sortes de substances en fermentation ; c'est ce qu'on appelle aussi esprit-de-vin rectifié. La fermentation spiritueuse exige la présence d'une matière sucrée et d'une substance que M. Thénard a désignée sous le nom de ferment et que d'autres ont appelée *végéto-animale*. Ces deux substances se trouvent associées dans beaucoup de végétaux, tels que raisins, poires, pommes, abricots,

cerises, etc. Dans beaucoup de semences, telles que l'orge, le froment, le maïs, etc.; le sucre ne peut jamais entrer en fermentation, à moins qu'il ne soit uni à ce ferment, lequel en agissant sur le sucre, le convertit en partie en alcool. Le sucre raffiné n'est plus susceptible de fermentation, à moins qu'on ne le mêle à un peu de levure ou ferment. Toute liqueur fermentée a des effets communs qui dépendent de l'alcool, qu'elle contient en plus ou moins grande quantité. Les peuples du Midi sont généralement plus gais et plus animés que ceux du Nord; c'est pourquoi ces derniers ont cherché dans les liqueurs spiritueuses, un moyen de se réveiller de l'engourdissement dans lequel les plonge la température froide de leur climat. Dès qu'ils ont eu goûté les plaisirs qu'elles procurent, ils ne se sont pas doutés des maux qui devaient résulter de leur usage. Ils s'y sont livrés aveuglément et en ont bientôt contracté l'habitude; aussi le nombre de ceux qui en abusent est-il en général proportionné à la latitude du climat. Dans le Midi, une sensibilité extrême repousse les liqueurs ou boissons brûlantes, qui dans des climats très-froids ne paraissent que faibles; ce qui a fait dire à Montesquieu qu'il faut écorcher un Moscovite pour exciter sa sensibilité. Cet abus presque nul dans la zone torride, augmente à mesure qu'on s'en éloigne. En Irlande, par exemple, il était d'usage dans les repas, d'avoir un immense gobelet qu'on nommait le *connétable*, et qu'on était obligé de vider d'un seul coup. En Ecosse, toutes les années, on donnait par souscription un grand concert, le jour de sainte Cécile et on y invitait par billet les plus belles dames de la ville. Après le concert, les souscripteurs se réunissaient dans une taverne et soupaient ensemble; on plaçait ensuite sur la table une boîte qu'on appelait l'enfer; on faisait apporter les billets remis aux dames et on proclamait leurs noms l'un après l'autre; les billets de celles qui ne trouvaient aucun champion prêt à boire, étaient jetés dans la boîte et celui qui buvait le plus (pourvu qu'il pût terminer cet exploit en avalant d'un seul coup un grand verre qui portait le nom de Sainte-Cécile et qui pour l'ordinaire renversait ivre mort le buveur) était autorisé à aller le lendemain chez sa dame, lui présenter son billet, en se glorifiant d'avoir eu l'honneur de s'énivrer pour la sauver. J'ai connu, dit Odier, des dames en l'honneur desquelles un de ces braves avait bu jusqu'à dix-sept ou dix-huit bouteilles de punch servant à cette débauche et elles en étaient toute fières.

Il résulte des faits rassemblés par les auteurs, que la plupart de ceux qui abusent des liqueurs alcooliques meurent fort jeunes et que s'il en est quelques uns qui atteignent un âge

avancé, leur vie n'est qu'un tissu d'abrutissement, de folie, d'abattement, d'inquiétude, de crainte et de sombres remords; enfin, dit John Sinclair, l'inventeur du toast, des connétables, ou des autres moyens de séduction, par lesquels ce vice s'est répandu dans le monde, peut être placé à côté de l'inventeur de la peste, si ce fléau pouvait être regardé comme une invention des hommes. Les liqueurs alcooliques ne conviennent même à petite dose comme toniques, stimulantes et aidant à la digestion, qu'à certains tempéramens. Prises en plus grande quantité, elles agitent, étourdissent, affaiblissent, endorment, troublent la digestion, occasionent des aigreurs, des renvois, etc. En quantité excessive, elles font perdre la raison, causent de la gaîté ou de la fureur, font vaciller, plongent ensuite dans la stupeur, l'hébétement, l'assoupissement, donnent lieu aux nausées, au vomissement et abrutissent les facultés intellectuelles. Pendant les repas, les liqueurs alcooliques ne convienneut que comme condiment, aux tempéramens phlegmatiques, surtout dans certaines contrées septentrionales. Dans les voyages et lorsqu'on est privé d'alimens pendant un temps plus ou moins long, un peu d'eau-de-vie pure ou mêlée à l'eau, calme très-bien la faim. Dans les climats chauds, les liqueurs spiritueuses sont très-pernicieuses, aussi les législateurs orientaux ont-ils recommandé la sobriété, la tempérance, les rafraîchissans, pour calmer la fougue de la sensibilité. Les Européens qui dans les climats chauds ne renoncent pas à l'usage des boissons incendiaires, en ressentent bientôt des effets nuisibles. Il n'en est pas de même dans le nord, ces liqueurs deviennent indispensables pour accélérer la circulation et soutenir le système nerveux, contre l'engourdissement produit par le froid.

LISERON COMESTIBLE (*Convolvulus edulis*, Thunb.). Ses racines sont de la grosseur du poing, tuberculeuses, charnues, tendres, de saveur agréable; on les cultive au Japon où on les mange comme les patates, dont elles ont les propriétés alimentaires.

LITCHI PONCEAU (*Litchi chinensis*, Sonnerat). Arbre fruitier des Indes, haut de quinze à dix-huit pieds; ses branches s'étendent horizontalement, ses feuilles sont alternes. Le fruit, dans sa maturité, est d'un rouge ponceau, de forme presque sphérique. Sous une peau coriace, se trouve une pulpe très-délicate, de la saveur du bon raisin muscat. Pour conserver ce fruit, on le sèche au four, c'est même un objet de commerce. Cet arbre est commun à la Chine et à la Cochinchine. M. Poivre l'introduisit à l'Ile-de-France, d'où il s'est répandu dans les colonies de l'Amérique.

LITHARGYRÉ. On dit qu'un vin contient de la litharge, lors-

qu'on y a mis de l'oxide de plomb demi-vitreux pour l'adoucir. Cette sophistication occasione des coliques et est un véritable poison. Nous avons dit, article VIN, comment on reconnaît qu'un vin a été lithargyré. Autrefois on distinguait la litharge d'or et celle d'argent à cause de la couleur blanche ou jaune qu'elle présente, mais on sait aujourd'hui que leur composition est la même.

LITORNE (*Turdus pilaris*). En France *tourdelle*. C'est après la draine la plus grosse grive ; elle ressemble au merle femelle, avec cette différence que la litorne a le plumage de la poitrine et des côtés tacheté de noir ; la gorge, le ventre, les cuisses et le dessous de l'aile sont noirs. Cet oiseau fréquente les prairies, il se nourrit des alizes mûres qu'il mange avec avidité. Sa chair, quoique bonne, ne vaut pas celle de la grive ; parfois elle a un goût d'amertume désagréable. Linné parle d'une litorne très-familière, buvant du vin par excès, ce qui la rendit chauve ; mais on la mit en cage, on la priva de vin et ses plumes repoussèrent.

LIVÈCHE (Ache des montagnes). (*Apium alpinum*, L.) Plante fort commune sur les montagnes et notamment sur les Alpes. Sa racine charnue a une odeur très-forte, qui s'évanouit par la cuisson à grande eau, ainsi que cela arrive à l'ache des marais. Elle peut alors servir à l'alimentation, et en effet dans quelques cantons elle remplace le céléri. Les Groënlandais en mangent la racine, dont la saveur approche beaucoup de celle du céleri.

LOCHE FRANCHE (*Cobitis barbatula*, L.). Ce poisson de quatre ou cinq pouces de longueur vit particulièrement sur les fonds rocailleux, dans les pays montagneux ; il évite l'eau tranquille et les courans trop rapides. Il se tient comme collé contre le sable et le gravier. Les pêcheurs le recherchent surtout en automne et au printemps, à cause de la délicatesse de sa chair, qu'on préfère à celle de tous les autres poissons. Plusieurs gourmands ont même imité les Romains en faisant périr ce poisson dans du vin ou dans du lait.

LOCHE DE RIVIÈRE (*Cobitis tœnia*, L.). Petit poisson de rivière et même de ruisseau. Sa forme et sa couleur sont celles du goujon. Il a trois pouces et demi de longueur, deux barbillons au coin de la gueule et deux à l'extrémité du museau. Gesner dit qu'il est de tous les petits poissons celui qui mérite la préférence pour l'usage de la table. On n'en mange cependant beaucoup que dans les endroits où il est abondant ; sa chair est maigre et coriace.

LOCHE DE MER (*Gobius aphia*, L.). Quoique plus petit que le précédent, il ressemble au goujon de la Méditerranée ; ses yeux sont saillans et situés plus haut que dans la plupart

des poissons ; son dos ainsi que les deux nageoires qui sont sur cette partie et celles de la queue sont marquées de petites lignes brunes ; sa chair est pesante et fort inférieure à celle de la loche de rivière.

LODDE. Poisson du genre Salmone, qu'on pêche abondamment dans les mers du Nord ; sa chair est agréable, nourrit bien, se digère assez facilement, à moins qu'on n'en surcharge l'estomac.

LOIR (*Myoxus glis*, L.). Petit quadrupède assez semblable à l'écureuil par ses habitudes naturelles. On le trouve dans les bois. On a cru qu'il dormait toujours en hiver ; mais selon de Buffon, c'est moins un sommeil naturel qu'une torpeur, un engourdissement des membres et des sens produits par le réfroidissement du sang. Le Loir a intérieurement si peu de chaleur, qu'elle n'excède guère celle de la température du printemps. Cet animal habite le midi de l'Europe ; il passe l'hiver dans le creux des arbres ou des rochers qu'il garnit de mousse, et où il amasse ses provisions. Les parties supérieures de son corps sont d'un gris cendré, les inférieures d'un blanc légèrement roussâtre. Ses oreilles sont courtes, presque rondes, un peu plus larges à leur extrémité qu'à leur base ; sa queue est aussi longue que son corps, sa taille est à peu près celle du rat. Ce fut G. Scaurus qui, le premier, fit servir sa chair à l'alimentation ; d'autres prétendent que ce fut Fulvius Hirpinus. Quoi qu'il en soit, les Romains avaient des lieux pour élever et engraisser ces animaux. On dit qu'on se servait de balances pour s'assurer de leur poids. Les censeurs défendirent cette chair comme étant fort indigeste. Les loirs sont plus gras en automne, la saveur de leur chair approche de celle des cochons d'Inde. Apicius dit qu'à Rome en l'accommodait avec du miel et des graines de pavot. Dans quelques parties de l'Italie, on la mange.

LOTIER COMESTIBLE (*Lotus edulis*, L.). Cet arbrisseau est annuel, sa tige rameuse, un peu velue, longue d'environ un pied ; ses feuilles sont oblongues, ses fleurs jaunes, axillaires. Ses gousses épaisses. Ce lotier croît naturellement en Égypte, dans l'île de Candie, en Sicile et en Italie. Ses jeunes gousses sont succulentes et ont une saveur analogue à celle des petits pois frais. Dans quelques pays on les porte sur les marchés.

LOTTE DE RIVIÈRE (*Gadus lota*, L.). Poisson de la taille d'un à trois pieds. La nageoire de sa queue est arrondie. Ses écailles sont minces, molles ; sa peau enduite d'une humeur visqueuse très-abondante, comme celle de l'anguille ; la couleur du corps est variée de jaune et de brun ; son ventre est blanc. La lotte vit dans l'eau douce, est très-abondante dans

certaines contrées de l'Europe, de l'Asie et des Indes. Valmont de Bomare en a vu une que l'on avait prise dans le Danube, elle était de la longueur de quatre pieds. Sa chair est blanche, et de saveur agréable. Son foie fort volumineux passe pour un aliment des plus délicats. Ses œufs, comme ceux du brochet et du barbeau, déterminent des nausées, des vomissemens et des cours de ventre.

LOTUS (*Rhamnus lotus*, L.). Arbuste qui croît spontanément en Afrique, surtout dans les terrains sablonneux du Kaarta et du Ludamar, ainsi que dans la partie septentrionale du Bambara et de Tunis. Il produit un fruit qui a la saveur du pain d'épice. On ne peut douter que ce ne soit le fruit de ce même lotus dont Pline dit que se nourrissaient les Lothophages de la Lybie. Sa saveur, au rapport d'Homère et de Mungo-Park, est si agréable, qu'on n'en a pas plutôt goûté, qu'on oublie sa patrie et qu'on ne s'en rassasie point. Ce fruit est une petite baie jaune et farineuse, dont on fait une espèce de pain et des gâteaux qui ont le goût du pain d'épice. On en fait aussi un gruau qui est le déjeûner ordinaire de tous les habitans du Ludamar. Selon M. Bory de St-Vincent, ces fruits dont parle Homère ne valent pas mieux que les prunelles. Il fallait que les compagnons d'Ulysse, ajoute-t-il, fissent bien mauvaise chère pour avoir voulu habiter chez les Lotophages.

LOUP DE MER VULGAIRE ou **LUPIN** (*Perca labrax*, L.). Poisson qui a quelquefois jusqu'à quatre pieds et demi de longueur. Sa forme est assez semblable à celle du saumon; son dos est d'un bleu noirâtre, son ventre d'un blanc argentin, ses écailles d'une grandeur médiocre, très-serrées, et très-adhérentes à la peau; sa gueule grande; ses mâchoires hérissées de petites dents. Les anciens lui avaient donné le nom de loup, à cause de sa voracité. Sa chair était un des alimens qu'ils estimaient le plus. Les meilleurs étaient ceux qu'on prenait dans le Tibre entre les ponts; au rapport d'Athénée on l'estimait beaucoup aussi en Grèce lorsque ce poisson avait été pris près de Milet; Galien en vante la chair; Horace en fait mention. On dit que son foie rôti est fort délicat. Les Romains payaient fort cher ce poisson qui est meilleur au printemps et en hiver qu'en été, mais il a besoin d'être mortifié et fortement assaisonné. Sa tête était surtout fort recherchée. On voit dans Pline que le poisson qui à Fréjus servait à faire le garum, portait le nom de loup. On doit préférer celui pris en pleine mer; vient ensuite celui qui a séjourné dans des étangs marins, et enfin celui qu'on a pêché à l'embouchure des fleuves. Cette chair est d'assez difficile digestion.

LOUTRE DE RIVIÈRE. CHIEN DE FLEUVE. CHIEN AQUA-

TIQUE (*Lutta* ou *Lytra*). Il est de la grosseur du blaireau ; ses jambes sont courtes, sa tête est plate, son museau fort large, sa mâchoire inférieure moins longue et plus étroite que la supérieure, le cou court et si gros qu'il semble faire partie de son corps ; sa queue est grosse à l'origine et pointue à l'extrémité ; elle est couverte de poils ; le dessus du corps est brun et luisant, le dessous blanchâtre et lustré. La loutre, dit Buffon, est un animal vorace, avide de poissons, elle ne quitte guère les bords des rivières et des lacs, elle dépeuple parfois les étangs ; elle nage plus facilement que le castor, ne va point à la mer, mais elle se tient volontiers dans les eaux douces ; elle nage entre deux eaux et revient à la surface pour respirer. On trouve cet animal en Europe depuis la Suède jusqu'à Naples, ainsi que dans l'Amérique septentrionale et dans les climats tempérés. Dans la Guyane il y a trois sortes de loutres. Leur chair est dure, coriace et de saveur détestable ; la graisse, ainsi que celle des autres poissons, ne se coagule pas par le froid. La peau de cet animal d'hiver est assez recherchée pour les fourrures.

LOUTRE DE MER, faussement appelée *castor du Kamtschatka*, diffère de la précédente en ce qu'elle est beaucoup plus grasse et qu'elle vit dans l'eau salée. Elle a ordinairement cinq pieds de long et trois de circonférence. Les plus grosses pèsent quatre-vingts livres ; elles se nourrissent de crabes, de petits poissons et de plantes marines ; elles passent leur vie en famille. Leur chair est mangée par les Chinois, qui la trouvent tellement bonne qu'ils la préfèrent à celle de beaucoup d'autres poissons. Sa fourrure est plus belle, plus noire, plus brillante et plus longue que celle du castor. A la Chine on la paie jusqu'à cent roubles.

LUCUMA (*Lucuma*). Grands arbres qui ressemblent au laurier, portant des fruits qui, pour la grosseur et le goût, approchent des pêches. Le *bifera* produit deux fois l'an ; il n'y a que les fruits d'automne qui ont des noyaux. Cette espèce est ronde un peu aplatie ; ceux du lucuma *turbinata* ont la forme d'un palet. Pour être bons, ces fruits doivent avoir été mis pendant quelque temps sur de la paille, où ils se dépouillent d'une certaine acreté et acquièrent la saveur agréable qui les fait tant estimer.

LUMP, GRAS-MOLLET, LIÈVRE DE MER (*Cyclopterus lumpus*, L.). La taille de ce poisson est de deux ou trois pieds, son dos est noirâtre, ses côtés blanchâtres, son ventre orangé ; ses couleurs varient selon l'âge et le sexe. Il vit au fond de la mer, caché sous les rochers ou attaché à leur base ; il se nourrit de petits poissons et de vers marins ; sa chair est muqueuse, molle, peu agréable ; cependant quel-

ques habitans des mers septentrionales la magent. En Islande, on la sale; on la fait aussi sécher pour la conserver pendant l'hiver.

LUNE (*Zeus luna*, L.). Grand et magnifique poisson qui brille de l'éclat de l'or; c'est, dit M. Lacépède, à l'astre solaire plutôt qu'à celui des nuits qu'il aurait fallu le comparer, ce qui a fait dire à un observateur, qu'on devrait le regarder comme un seigneur de la cour de Neptune en habit de gala. Ce poisson est fort rare. Sa chair est blanche, molle et de peu de valeur, cependant on la mange.

LUPIN (*Lupinus*, L.). Plante de la famille des légumineuses, remarquable par l'élégance de son port et la beauté de ses fleurs; elle est originaire de l'Orient. Les Latins lui ont donné ce nom, parce qu'elle dévore la terre comme le loup les animaux qu'il rencontre. Olivier la trouvée sauvage en Perse. La facilité avec laquelle elle vient dans les terrains les plus ingrats la faisait estimer des anciens, selon Pline. Sa graine contient une fécule abondante, un principe extractif et un mucilage amer et de saveur désagréable. Elle était cependant d'un usage habituel dans l'alimentation, après qu'on lui avat fait perdre cette amertune par la macération et l'ébullition; elle n'en est pas moins un aliment lourd, flatueux et peu agréable. En Corse on en mange encore. Les esclaves et les gens sobres en faisaient usage. Lucullus même fit servir ce grain sur sa table. A Rome on le réduisait en farine qu'on mêlait à celle d'orge pour en faire du pain. Pline rapporte que Protogène, peintre fort habile, ne vécut que de lupins tant qu'il travailla à son beau tableau, pour ne pas émousser la vivacité de son imagination. Virgile appelle le lupin *tristem lupinum*. Il aime la terre dont il ne veut pas cependant être recouvert.

Les généraux dans leurs triomphes, les édiles dans les fêtes de Flore en distribuaient au peuple. On mangeait ce grain avec le *garum* après lui avoir fait perdre une partie de son amertume. On demanda un jour à Zénon de Citium pourquoi il était affable lorsqu'il avait bu, lui, naturellement dur, acariâtre même avec ses amis; je suis comme le lupin, dit-il, très-amer avant d'avoir bien trempé et doux lorsqu'il est abreuvé. Dans les repas funèbres on offrait les lupins aux mânes, *Ferales nocte lupinos*, dit Calpurnius. Les Romains se servaient de ce grain dans leurs jeux en guise de monnaie. L'analyse de ces semences prouve que cette farine diffère de toutes celles des autres plantes légumineuses, elle ne contient ni amidon, ni substance saccharine, mais une matière végéto-animale ayant beaucoup d'analogie avec le gluten, et tous les caractères d'une plante alimentaire. Le lupin est du nombre des plantes dans lesquelles on remarque le phéno-

mène que Linné a désigné sous le nom de *sommeil*. Ses folioles se replient et s'inclinent vers la terre quand le soleil va se coucher, elles tournent vers cet astre, dit Pline, et indiquent l'heure du jour au laboureur, lors même que le temps est couvert. Le miel recueilli par les abeilles sur les fleurs du lupin, contracte une légère amertume qui le rend tonique. Il y a dans l'île d'*Ounalaska* une espèce de lupin, dont la fleur est fort belle; sa racine contient un aliment apprécié par les habitans.

M.

MABOLO. Grand et bel arbre originaire des îles Philippines, qui croît dans les lieux humides, cultivé actuellement à l'île de France. Son fruit ressemble à un gros coing. Sa peau, couleur de rose, est couverte d'un duvet, au dessous duquel est une pulpe très-blanche, ferme, de saveur agréable et d'une odeur de fruit sauvage, très-acide. On le mange cuit avec du sucre; il est rafraîchissant, mais il ne convient ni aux personnes qui toussent, ni à celles qui ont de la disposition aux inflammations internes.

MACACOUA. Selon Levi, cet oiseau est une espèce de perdrix; plus gros que nos poules, ressemblant beaucoup au faisan, il pond tous les ans treize ou quinze œufs; il est fort sauvage, aussi vole-t-il sur les arbres pour éviter ceux qui voudraient l'approcher. On le trouve aux Indes occidentales, où, d'après Jean de Laït, on lui donne le nom de *macucuagua*. Sa chair est abondante et fort délicate.

MACARONI. Mot italien, pâte alimentaire d'Italie, qu'on fait actuellement en France et qui se prépare avec de la belle farine de froment. Les macaronis nourrissent bien et forment un plat économique.

MACERON, GROS PERSIL DE MACÉDOINE (*Smyrnium olus atrum*, L.). Plante bisannuelle du midi de l'Europe, qui croît aux lieux sombres et marécageux. Sa racine est grosse et blanche, ses feuilles ont la saveur du persil; ses fleurs sont d'un bleu jaunâtre. Toute la plante a l'odeur aromatique. Autrefois on en usait dans les alimens, après l'avoir blanchie par la culture et on en mangeait les jeunes pousses en salade comme on fait du céleri. Ses racines sont dures, on les attendrit en les laissant quelque temps à la cave. La plante est aussi échauffante que le céleri.

MACIS (*Cortex nucis moschatæ*). C'est la seconde enveloppe de la muscade, placée entre la première enveloppe pyri-

forme du brou et la noix. Elle est transparente comme de la corne, elle jaunit, blanchit en vieillissant et devient cassante, elle est aromatique, huileuse et âcre. On en retire une huile essentielle par la distillation, on l'emploie à cause de sa bonne odeur; elle est tonique, cordiale, moins astringente que la muscade, mais non moins dangereuse. Hoffmann a vu une fille prise d'un délire furieux, pour en avoir trop mangé pour rappeler ses règles. D'après les différens essais faits par M. Henry, chef de la pharmacie centrale, le macis paraît contenir peu d'huile volatile, beaucoup d'huile fixe odorante, colorée en rouge, soluble dans l'éther et l'alcool, une matière gommeuse particuliére, etc.

MACHE POTAGÈRE (*Valerianella locusta olitaria*, L). ou **MACHE, BLANCHETTE, CLAIRETTE, DOUCETTE, SALADE VERTE.** La racine de cette plante est menue, fibreuse et annuelle; sa tige a la hauteur de quatre à dix pouces; ses feuilles sont oblongues, légèrement dentées; ses fleurs sont blanches et bleuâtres. La plante croît dans les champs, les vignes et les jardins. *Hermolaus barbarus*, le commentateur de Pline, lui donna le nom de *locusta*, *sauterelle*, parce qu'il croyait que les sauterelles dont saint Jean se nourrissait dans le désert n'étaient autre chose que cette plante; mais on sait aujourd'hui que ce saint se nourrit du *grillus tataricus* qui se mange encore habituellement en Afrique et en Asie. Les feuilles sont douces, on en mange communément les jeunes pousses en salade avec les raiponces et les pissenlits. Ses propriétés alimentaires approchent de celles de la laitue; elle ne convient cependant qu'aux personnes dont l'estomac digère les crudités.

MACHOIRAN (le). Poisson qui vit dans les îles Malouines, sa tête est grosse, sa peau couverte de petites écailles brunes et presque imperceptibles. Près de la tête est une arête en forme de scie, de la longueur de la nageoire, qui lui sert de defense, sa piqûre est dangereuse; aussi les pêcheurs prennent-ils les plus grandes précautions. Ce poisson a un pied et demi de longueur. Sa chair a une saveur excellente, mais elle est de difficile digestion.

MACOQUER. Fruit du calebassier; il ressemble aux melons ou aux citrouilles; son goût est fort agréable, il est rafraîchissant, mais non de facile digestion. Les estomacs froids ne s'en accommodent pas.

MACRE, CHATAIGNE D'EAU, TRUFFE D'EAU, CORNIOLE, TRIBULE AQUATIQUE (*Rapa natans* L.). Sa racine est très-longue; sa tige est grêle, rameuse, s'élevant plus ou moins haut, selon la profondeur de l'eau dans laquelle elle croît, ses feuilles ressemblent aux dents d'un peigne, ses fruits sont des noix dures, de la grosseur d'une châtaigne, contenant dans

une seule loge une amande blanche, cordiforme et farineuse, d'une saveur approchant de celle de la châtaigne, quoique plus fade. Les anciens en faisaient un grand cas comme aliment. Au rapport de Pline, les Thraces en confectionnaient une espèce de pain agréable. Ce fruit est encore estimé à Venise, on l'appelle noix des jésuites selon Linné; mais ces noix sont âcres à cause de l'eau salée dans laquelle elles viennent. On mange les mâcres crues ou cuites sous la cendre, même bouillies dans l'eau. On en fait aussi de la bouillie, on les mêle à la farine de froment; cela se fait dans le Limousin, cependant cet aliment est venteux et ne peut convenir qu'aux bons estomacs. En Saxe on mêle les mâcres à différens alimens, et l'on conserve ce fruit tout l'hiver en le mettant dans l'eau.

MACREUSE (*Anas nigra*). L'origine de ces oiseaux fut longtemps un mystère; de là mille contes absurdes. Béotius, Scaliger et Bartholin prétendirent qu'ils naissaient d'un coquillage très-commun dans les mers du Nord, connu sous le nom de conque anatifère ou coquillage porte-canard: d'autres savans, tels que Fulgose, duc de Gênes, le cardinal Jacobus, le père Briète furent d'avis qu'ils étaient produits par un arbre miraculeux. Après avoir jeté le schisme parmi les savans, la macreuse faillit faire naître des dissentimens dans le sein de l'Église; les évêques en avaient permis l'usage en carême, parce que, disaient-ils, le sang de cet oiseau est froid comme celui du poisson; mais le pape, Innocent III, dans le douzième siècle, tonna contre cette licence, et déclara que quelle que fut leur origine et la qualité de leur sang, ils devaient être compris dans les défenses de l'Église.

Ce fut en 1596, que le navigateur Gérard de Wer, montra aux savans des œufs et des nids de macreuses. C'est sous le 80e degré de latitude nord, dans un pays couvert de glace, que ces oiseaux s'accouplent et font leurs nids. Leur nombre est si grand, qu'ils forment le long des rivages de larges et longues bandes noires, qu'on aperçoit de plusieurs lieues. La taille et la forme de la macreuse la rendent assez semblable au canard; ses plumes sont noires et tellement lisses et serrées qu'elles ne se trouvent pas mouillées en sortant de l'eau. Ses pattes sont noires et ses doigts unis par une membrane mince et délicate. La couleur du mâle est plus foncée, il a deux petits tubercules jaunes à la base supérieure du bec qui est moins aplati que celui du canard. Les macreuses se nourrissent de petits poissons et d'un coquillage qu'on nomme *vaimeau*, sur les côtes de la Picardie. Il y a des troupes des ces oiseaux, qui se rendent dans les étangs du Midi, surtout dans celui de Berre, près de Marseille. Leur chair est noire et dure, elle a

surtout une saveur de poisson cru qu'elle conserve malgré sa cuisson : ce qui en fait un mets peu propre à favoriser la gourmandise.

MACUSSON (*Lathyrus tuberosus*, L.). Plante indigène, cultivée dans la Hollande, la Zélande et la Belgique, ainsi que dans le nord de la France. Sa racine est noire et de la grosseur d'un gland. On l'appelle aussi *gland de terre*. Sa saveur approche de celle de la châtaigne ; les cochons la mangent avec avidité. En Champagne on lui donne le nom de *macusson*, en Picardie *chourte*. Cette racine ne convient qu'aux bons estomacs, parce qu'elle est venteuse et par conséquent d'une digestion pénible.

MADI CULTIVÉ (*Madia sativa*, Molin). Il croît au Chili deux espèces de cette plante. Il n'y a que celle que l'on cultive en grand qui mérite d'être mentionnée. Sa tige rameuse a cinq pieds de hauteur, ses feuilles sont d'un vert clair, semblables à celles du laurier rose ; elle porte des fleurs radiées jaunes, les graines sont convexes d'un côté et couvertes d'une pellicule brunâtre, très-mince ; leur longueur est de quatre à cinq lignes. On retire de cette graine une huile excellente pour la table, préférable, selon le père Feuillée, aux meilleures de France. Cette plante est inconnue en Europe et mériterait d'être cultivée dans les pays où l'olivier ne vient pas.

MAGUEY (*Agave mexicana*). Arbre que les Indiens ont appelé l'arbre des merveilles, en ce qu'il produit de l'eau, du vin, de l'huile, du vinaigre, du miel, du sirop, du fil, etc. ; il est par conséquent fort estimé au Mexique ; ses feuilles sont larges et grossières, à leur bout est une pointe fort aiguë, qui sert d'égingle et d'aiguille et de la feuille on fait du fil. En coupant le tronc, on y trouve une liqueur aqueuse, douce et fraîche. Si on la fait bouillir elle devient vineuse, et vinaigre si on la laisse aigrir; bouillie long-temps, elle s'épaissit comme du miel, cuite à demi c'est un sirop de bon goût et que le père Acosta estimait plus que le sirop de raisins.

MAIS (*Zea maïs*, L.). Blé d'Inde, blé de Turquie. Cette plante originaire de l'Inde, fut apportée en Turquie et de là en Amérique. Les Péruviens la cultivaient avant l'arrivée des Espagnols ; elle était même l'objet d'un respect religieux. Ce fut sous le règne de Néron qu'elle fut apportée en Italie. Les Maures la firent connaître en Espagne, d'où elle passa en France sous le règne d'Henri II.

En 1493, Pierre Martyr, après le retour de Crystophe Colomb, fait mention de cette plante, cultivée à Saint-Domingue, sous le nom de maïg ou mahis, nom américain. C'est mal à propos qu'on a voulu que le maïs fut originaire de cette île. A Cusco, les vierges du soleil en préparaient un

pain qu'on offrait au fécondateur de la nature, et sa récolte était célébrée annuellement : il servait même de monnaie. Toute la population se nourrissait de ce grain avant l'arrivée des Européens. Oviédo décrit le maïs, sans dire que ce fut une plante étrangère. Sa tige est grosse, raide, noueuse, haute de quatre à six pieds, pleine d'une moelle blanchâtre et de saveur sucrée. L'épi est de la grosseur du poignet et long; à mesure qu'il grossit et mûrit il écarte ses tuniques et paraît jaune, rouge, violet suivant ses variétés. Les grains jaunes sont les plus estimés; le maïs multiplie au point que dans l'Inde chaque épi en a sept cents. Les nègres préfèrent les rouges, quoique plus durs et moins agréables au goût, ce qui prouve que l'homme le moins civilisé préfère la nourriture la plus grossière.

Il y a du maïs précoce et du tardif. Au Chili on en cultive huit à dix variétés; mais celle qu'on nomme *aminta* a la préférence sur toutes les autres. Les Nègres broient les grains frais pour en former une espèce de pâte, à laquelle ils ajoutent du beurre et du sucre qu'ils font bouillir dans l'eau. Avec le maïs séché ils préparent un potage qu'ils nomment *chuchoca;* ils en confectionnent aussi de la bonne bière. Pour se servir de la farine, ils emploient une autre variété appelée *curagua*, elle est plus blanche, plus abondante et plus légère que les autres; enfin avec du sucre, de l'eau froide ou chaude et de la farine de maïs, ils préparent des boissons connues sous le nom de *chercan* et d'*ulpe*. On conserve plus facilement le maïs que le froment; il est cependant sujet à la nielle et au charbon. Le meilleur moyen pour le conserver consiste à l'égrainer après qu'il a perdu son humidité, à le vanner et à le mettre dans un grenier, à le remuer souvent et même à le changer d'emplacement.

Le maïs, après l'orge et le riz, paraît être le grain dans lequel la fécule est la plus exempte de mélanges, et l'on sait que tous les grains dont la fécule est pure, sont incapables de faire du pain sans y ajouter du gluten; aussi celui fait avec le maïs sans mélange est sec, dur, de difficile digestion; il est venteux, il constipe et ne peut convenir qu'aux gens de peine, aux estomacs robustes, et cependant cette farine fait au contraire une excellente bouillie, fort en usage en Bourgogne sous le nom de *gaude*, de *mélassé* dans les Cevènes, de *polenta*, de *galettes* et de *gâteaux* en Italie. On en mange aussi en gruau, en semoule, etc. La meilleure manière d'en faire de la bouillie consiste à mettre de cette farine dans un vase, de verser par dessus de l'eau, ou du lait, ou du bouillon, de la bien délayer, de mettre le vase à un feu doux, et de faire bouillir légèrement en remuant continuellement; sur

la fin on ajoute du sucre, du sel ou du beurre, et dès que cette bouillie a acquis une consistance convenable, on l'a retire du feu, et quoique compacte en apparence, elle ne fatigue pas l'estomac. L'embonpoint qu'on remarque chez ceux qui s'en nourrissent prouve que c'est un aliment fort sain, qui cependant ne convient pas à tous les tempéramens : c'est l'expérience qu'il faut consulter.

Olivier dit que dans l'île de Candie on mange les épis de maïs encore verts et crus. Dans plusieurs pays on les confit au vinaigre, comme les cornichons, pour les faire servir d'assaisonnement. En Amérique on prépare avec ce grain un *pudding*, qu'on nomme *hasty-pudding ;* sa saveur est agréable, cet aliment est précieux pour les pauvres.

Dans l'Inde on mange le maïs bouilli en grain, il est connu sous le nom de *nerte*. En Piémont on cultive un maïs à épi, dont les grains sont petits. On le nomme *quarentain*, parce qu'en quarante jours il parcourt toutes les phases de la végétation. On a aussi un maïs à poulet, qui fut apporté de l'Amérique septentrionale. Le docteur John Gorham, professeur à l'université d'Harvard, Etats-Unis, a fait l'analyse du maïs ; il contient de l'eau, de la fécule amilacée, de la zéine (matière particulière), de l'albumine, de la gomme, du sucre, etc.

Je ne peux terminer cet article qu'en rapportant les propres paroles de Parmentier : « Cultivez ce grain, c'est le graminée le plus fécond, dont la récolte est la plus sûre et qui » s'accommode le mieux aux divers climats. Sa bouillie soutient » une partie de la journée. »

On doit à ce sujet de la reconnaissance à M. Bossange qui a offert un prix pour le meilleur mémoire sur le maïs. Ce mémoire a été couronné.

MALARMAT (*Trigla cataphracta*, L.). En Italie on nomme ce poisson *pesce capone ;* il a environ un pied de longueur, sa couleur est d'un beau rouge ; il vit dans la Méditerranée surtout, il est fort abondant sur ses côtes, on en pêche toute l'année et plus encore vers la fin de l'hiver ; il vit solitaire, ne se nourrit que de corps gélatineux, tels que méduses, vers marins, etc.; il nage avec une rapidité étonnante ; sa chair peu succulente est assez estimée.

MALT. C'est l'orge qu'on a fait gonfler dans l'eau et ensuite torréfier, pour lui enlever son principe féculent et développer le muqueux sucré, propre à être converti en un corps vineux par la fermentation (*voir* DRÈCHE). On emploie le malt dans la fabrication de la bière.

MAMAGU (*Polypodium medullare*, Forster). Espèce de fougère qu'on trouve dans les forêts de la Nouvelle-Zélande et dont la racine, ainsi que le bas de la tige contiennent une

moëlle que les habitans mangent après qu'ils l'on fait rotir. Elle a la consistance et la saveur de la rave et du sagou ; on peut exprimer de cette moëlle un suc rouge et glutineux très-abondant.

MAMEI D'AMÉRIQUE ou **ABRICOTIER DE SAINT-DOMINGUE** (*Mammœa americana*, L.). Très-bel arbre de Saint-Domingue et des îles françaises ; il est haut de soixante-dix pieds, ses feuilles sont ovales, sa cîme ample, touffue et pyramidale, ses feuilles obtuses, coriaces, luisantes, longues de six à huit pouces ; ses fleurs sont blanches et d'un pouce et demi de diamètre, exhalant une très-bonne odeur ; le fruit ressemble à l'abricot, son écorce épaisse renferme une pulpe charnue avec une grosse amande ; ce fruit est aussi gros que la tête, sa saveur est douce, aromatique et fort agréable ; on le sert après l'avoir coupé en tranches et l'avoir fait macérer dans du vin sucré, on a soin d'enlever les deux premières écorces fort amères, ainsi que la partie de la pulpe qui touche le noyau ; on en fait aussi des marmelades, des confitures qu'on envoie même en Europe. Ce fruit est rafraîchissant et laxatif, on ne doit en manger qu'avec modération, parce qu'il reste long-temps sur l'estomac. L'esprit de vin distillé sur les fleurs de l'arbre, uni au sucre, forme une liqueur aromatique connue dans le pays sous le nom d'*eau créole*.

MAMELLE DE CHAIR. Champignon de la forme d'une mamelle, sans peau et de couleur de chair; sa consistance ressemble à la couenne du lard et est cassante ; il croît aux environs de Paris. (*Voir* CHAMPIGNON pour les propriétés.)

MANATI. Poisson excellent à manger, selon Jean de Laët qui l'a décrit. On ne le trouve pas seulement dans la mer, mais aussi dans les rivières et les marais; il n'a que deux pieds de devant qui ressemblent à ceux de l'éléphant, et qui lui servent à nager et à se traîner sur la terre. Sa tête a la forme de celle d'un veau, sa peau est épaisse, va en diminuant à partir du nombril jusqu'à la queue ; il y a de ces poissons qui ont vingt pieds de long. Les femelles ont deux mamelles avec lesquelles elles allaitent leurs petits. La chair du manati étant fraîche ressemble pour le goût à celle de veau, et lorsqu'elle est salée à celle du thon, elle est même plus agréable ; on peut alors la conserver longtemps, on la fume aussi et on peut la sécher au soleil; sa graisse est bonne et ne rancit presque jamais.

MANCENILLIER (*Hippomane mancinella*). Arbre redoutable qui s'élève rarement au-dessus de quinze à vingt pieds. Il ressemble tellement à certaines espèces de poiriers, qu'on peut s'y tromper au premier aspect. Son écorce est unie, grisâtre et épaisse; ses feuilles sont alternes, ovales, pointues, dentelées, d'un vert foncé, et luisantes à leur bord

supérieur, d'un vert plus pâle en dessous ; chacune d'elles est munie à sa base d'une glande déprimée et rougeâtre, ses fleurs sont petites et d'un pourpre foncé ; son fruit est un drupe charnu, dont le noyau, gros, sillonné, hérissé de pointes, contient une semence dans chaque loge. Cet arbre croît sur les bords de la mer, aux Antilles, et dans les parties chaudes de l'Amérique méridionale. L'écorce, le bois, les feuilles et le fruit contiennent un suc laiteux fort abondant et très-caustique, Il est d'un jaune-verdâtre, coloré d'un côté de l'incarnat le plus vif, ressemblant à la pomme d'api. Son odeur agréable le rend très-séduisant. Sa saveur, d'abord fade, devient bientôt caustique, au point d'enflammer et de corroder toute la bouche, et souvent on a payé de la vie l'imprudence d'y avoir touché. Pour couper l'arbre, on est obligé de se couvrir le visage. On regarde comme certain dans le pays, que si l'on a le malheur de dormir sous son feuillage, il n'y a pas de réveil. M. Noisette en avait à Paris, dans son beau jardin, une bouture sur laquelle on avait mis un entonnoir de verre ; un de ses garçons ayant essuyé avec une très-petite quantité de mousse l'intérieur de cet entonnoir, obscurci par la transpiration de la plante, et sa main ayant frotté contre le verre, ce malheureux fut, quelques heures après, attaqué d'une inflammation érysipélateuse, qui s'étendit jusqu'au coude, et dont il fut huit à dix jours très-souffrant. Une dame se promenant au Jardin-des-Plantes, ramassa une petite branche de cet arbre que le jardinier avait coupée et jetée par terre, et l'ayant tenue pendant quelque temps dans sa main, elle eut presqu'aussitôt une violente attaque de nerfs. Les fruits, qu'on nomme aux Antilles *mancenilles*, ne sont pas moins dangereux pour les animaux. M. Orfila met ce végétal parmi les poisons narcotiques. Les huileux, les corps gras, les boissons mucilagineuses et acidules, paraissent, après l'émétique, les remèdes les plus convenables contre cet empoisonnement.

MANGIER COMMUN (*Mangifera indica*, L.). Arbre indien qui croît aussi au Malabar, à Goa, à la Jamaïque, etc. Il est touffu et toujours vert, haut de quarante pieds, ses branches s'étendent au loin, ses feuilles ressemblent assez à celles du noyer ; il porte des fruits deux fois par an, on l'appelle *mangue*. Ce fruit approche de la forme d'un cœur, et parfois pèse deux livres. Sur le même arbre, il y a des fruits de différentes couleurs. Intérieurement est un gros noyau aplati. Les meilleurs de ces fruits sont ceux qu'on nomme *mangue de perroquet*, ils sont d'une odeur et d'une saveur agréables, quoiqu'ils ne plaisent pas à tout le monde. Avant leur maturité leur suc est caustique. On mange les mangues crues ou

macérées dans le vin. On les confit aussi au vinaigre, c'est ce que les Indiens nomment *atchar de mangue*. Les amandes contenues dans les noyaux se font sécher pour être réduits en farine, dont on se sert comme d'assaisonnement. Les feuilles et l'écorce du manguier écrasées et mâchées, nettoient les dents et fortifient les gencives. Les variétés de ces fruits les plus recherchées, sont la mangue verte de la plus grosse espèce; la mangue prune, très-petite et fort peu filandreuse; la mangue pêche et celle abricot, ainsi appelées, parce que leur saveur est celle de ces fruits.

MANGOUSTAN ou **MANGOSTAN** (*Garcinia mangostana*, L.). Arbre d'un très-beau port, originaire des Moluques, d'où il fut transporté à Java, à Siam, aux Manilles, etc. Sa tige est droite comme celle du sapin, ses feuilles sont grandes, opposées, fermes, épaisses, ovales, aiguës et unies; ses fleurs naissent au sommet des rameaux; elles sont d'un rouge foncé. De loin, l'arbre a l'aspect du citronnier; ses feuilles ressemblent à celles du laurier; son fruit est une baie sphérique, de la grosseur d'une orange, d'un vert jaunâtre en dehors, remplie d'une pulpe blanche, succulente, à demi transparente et d'une saveur délicieuse qui est à la fois celle du raisin, de la fraise, de la cerise et de l'orange. Son parfum est analogue à celui de la framboise; ce fruit est très-rafraîchissant, n'incommode jamais, on le donne même aux convalescens; il est un peu laxatif. Avant sa maturité, sa saveur est légèrement acide. Ce fruit est divisé intérieurement en cinq cases. Sa peau est pâle en dedans, on pèle le fruit pour le manger. La chair se fond dans la bouche comme de la crême fouettée. Rumphius dit que le mangoustan est le meilleur de tous les fruits, et que lorsque les malades sont dégoûtés de toute nourriture, ils le mangent avec plaisir et que s'ils le refusent on ne doit plus compter sur leur rétablissement. L'écorce est stiptique et par conséquent astrigente. On l'emploie dans le flux dysentérique.

MANIOC ou **MAGNOC** (*Iatropha manihot*, L.). Arbrisseau originaire des contrées chaudes de l'Amérique, où il est cultivé ainsi qu'aux Indes et en Afrique, à cause de l'utilité de sa racine qui fournit une partie de la nourriture des habitans et des esclaves. Cette racine est tubéreuse, charnue, de la grosseur du bras, remplie d'un suc laiteux. Sa tige est ligneuse, tortueuse, cylindrique, pleine de moëlle, haute de six à sept pieds, divisée en rameaux, garnie de feuilles alternes, presque digitées. Ses fleurs, au nombre de trois ou quatre ensemble, sont disposées par petits faisceaux. Les unes sont toutes mâles, les autres toutes femelles. Le fruit est une capsule glabre, légèrement ridée à l'extérieur, composée de trois coques, qui con-

tiennent chacune une graine ovale. Le manioc offre de nombreuses variétés. La fécule contenue dans cette racine est jointe à un suc très-âcre et vénéneux ; mais par différentes opérations il dépose une fécule qu'on lave plusieurs fois et dont on fait de très-bel amidon ainsi que des pâtisseries. Le poison de cette racine disparaît par le lavage et par la cuisson. Pour obtenir la fécule on pile les racines, on les rape, on les met ensuite à la presse, dans des sacs faits de feuilles de palmier ; on prend ensuite le marc, on le divise, on le torréfie légèrement et on en forme des gâteaux assez longs, qu'on fait sécher au soleil. Les Indiens s'en nourrissent. Le pain des nègres fait avec cette fécule et qu'on peut faire avec toutes les fécules épurées est une galette mince, dont la pâte boursoufflée par la cuisson est pleine d'yeux, formés par des bulles crevées, et si l'on voulait en faire une masse comme celle de nos purées, elle ne leverait pas, parce que c'est une fécule pure ou presque pure, qui est incapable de faire du pain sans addition de gluten. On en fait aussi de la bouillie au gras ou au maigre, en y ajoutant du sel, elle alimente un homme pendant une journée. La préparation la plus usitée est la fabrication qu'on nomme *cassave*, qui est jaune en dehors et d'un blanc de neige en dedans, d'un excellent goût, se digérant facilement et nourrissant bien ; on peut la conserver intacte sept ou huit mois, en la tenant dans un lieu frais. On fait du pain passable en mêlant un quart de farine de froment avec trois quarts de farine de manioc, et si l'on met moitié de chaque farine, le pain n'est pas différent du nôtre ; le goût en est même plus savoureux et beaucoup plus blanc. On fait aussi par le même mélange du biscuit très-bon à embarquer, inattaquable par les vers, et moins susceptible de prendre l'humidité. Il y a une espèce de manioc qu'on nomme à Caienne *camanioc*, dont le suc n'est pas dangereux et dont on mange les racines cuites sous les cendres. Dans les Indes et en Amérique on mange en guise d'épinards, les feuilles du manioc, après les avoir hachées et fait cuire dans l'huile.

On appelle *cipipa* une fécule très-fine de manioc, dont on se sert pour empeser le linge. On l'appelle aussi *moussache*.

J'ai dit que le suc exprimé de la racine de manioc est un poison des plus violens, qui donne promptement la mort. On rapporte que les Indiens, persécutés par les Espagnols, s'en servaient pour se donner la mort. En 1764, M. Fermin présenta à l'Académie de Berlin des expériences faites à Surinam sur le suc exprimé de cette racine. Ce médecin fit périr dans vingt-quatre minutes des chiens et des chats, auxquels il le donna à la dose d'une once et demie. Les symptômes qui pré-

cédaient une mort si prompte, étaient des envies de vomir, des anxiétés, des mouvemens convulsifs, la salivation et une évacuation abondante d'urine et d'excrémens. L'ouverture ne fit connaître aucun symptôme inflammatoire, aucune altération dans les viscères, ni de coagulation dans le sang; d'où ce médecin conclut que ce poison n'est ni âcre ni corrosif, et qu'il n'agit que sur le système nerveux; ce qui fut de plus confirmé par une expérience faite sur un esclave empoisonneur, auquel on fit prendre trente-cinq gouttes de ce suc. A peine furent-elles dans son estomac, qu'il poussa des hurlemens affreux, et donna le spectacle des contorsions les plus violentes, suivies d'évacuations et de convulsions, dans lesquelles il expira au bout de six minutes. Trois heures après, on fit l'autopsie, qui ne présenta aucune partie offensée, ni enflammée, mais l'estomac était rétréci de moitié. Il paraît d'après cela que le principe vénéneux de ce suc réside dans une matière volatile qui disparaît lorsque la racine a subi l'action du feu.

Cette racine sert encore de base à plusieurs boissons que les Galibis nomment *vicou*, *paya*, *voupaya*.

MANNE. Man est un mot arabe, hébreu et chaldéen qui désigne une espèce de miel aërien, concrété sur des feuilles ou rameaux d'arbres. Plusieurs auteurs ont parlé de diverses mannes de l'Orient, susceptibles de servir d'aliment; ce que Galien avait vu vers le mont Liban, Pierre Belon l'observa au mont Sinaï. Des caloyers, moines de l'ordre de saint Basile, vivent une partie de l'année avec la manne qu'ils recueillent de divers arbustes. L'emploi habituel de cet aliment, quoique laxatif pour nous, cesse d'avoir cet effet par l'habitude; de même la cosse et les tamarins qui sont laxatifs, n'agissent point comme tels sur les Orientaux, qui en mangent constamment. Plusieurs peuples vivent donc en Asie des exsudations mielleuses des arbres, lorsque le soleil fait extravaser leur sève sucrée; dans le Curdestan, à Mosul, Merdin, on ne se sert que de manne au lieu de sucre, pour les pâtisseries et autres mets. Entre Merdin et le Diarbékir, la manne se recueille principalement sur des arbres à noix de Galles, (*quercus ballota*), ou chêne du Levant. L'Erable à sucre et d'autres arbres à sève douce portent également des mannes, plus ou moins agréables comme aliment. Du côté d'Agadez, Afrique, on en recueille beaucoup qu'on vend dans des courges; les nègres la boivent mêlée avec de l'eau et en assaisonnent leurs alimens; ils la regardent comme rafraîchissante et fort saine.

MANNE DE POLOGNE (*Festuca fluitans*, L.). Plante farineuse, dont la graine est fort petite; mondée, c'est un gruau fort délicat, que les Polonais préfèrent au riz et qu'ils préparent avec

du lait. A Iéna, on le vend sous le nom de Schwader; ce gruau est très-nourrissant, de facile digestion et ne gonfle ni ne resserre comme le riz. En Silésie, on fait avec sa farine et du lait, des bouillies fort bonnes, qui nourrissent bien et qui conviennent à tous les estomacs.

MANSSANAS (la) **OU MASSON.** Arbre de la Nouvelle Guinée dont les feuilles sont alternes, ovales, très-vertes en dessus, blanches en dessous et dentelées dans leur contour. Les fleurs sont blanches, et naissent par bouquets dans les aisselles des feuilles. Le fruit est une baie assez grosse, renfermant un noyau osseux, rempli de deux amandes de couleur verte; ce fruit, ainsi que la mangue et la goyave sont les meilleurs de ceux qui viennent dans l'île de Mindanao.

MAQUEREAU (*Scomber scombrus*, L.). Si l'on en croit Lémery, on a donné ce nom à ce poisson parce qu'au commencement du printemps il suit les petites aloses, appelées pucelles ou vierges, et les conduit à leurs mâles. Les Latins le nommèrent *ibericus piscis*, parce que dans l'antique Ibérie il servait à faire le garum. A Marseille on le nomme auriol, macarel, verrat sur les côtes de la Méditerranée, et Chévillé sur celles de l'Océan quand il est encore plein de laite et d'œufs.

Le maquereau vit dans la mer, son corps est allongé, sa tête longue finissant en pointe, noir en dessus, noir et bleu sur les côtés, argenté sous le ventre.

Ces poissons se rassemblent pour faire annuellement de grands voyages. Vers le printemps ils cotoyent l'Islande, Le Hittland, l'Écosse et l'Irlande, et se jettent dans l'océan Atlantique, où une colonne en passant pardevant le Portugal et l'Espagne, va se rendre dans la Méditerranée, pendant qu'une autre colonne entre dans la Manche en avril et en mai, et passe de là en juin devant la Hollande et la Frise. Cette colonne arrivant en juillet sur la côte du Jutland, détache une division qui, faisant le tour de la pointe, se jete dans la mer Baltique, pendant que les autres, cotoyant la Norwége, retournent vers le nord. Ces poissons passent l'hiver au fond de la mer. Les meilleurs sont ceux de Venise, ils sont mous, gras, de saveur délicate, nourrissant bien, mais pesant sur certains estomacs, à cause de leur graisse et de leur viscosité; on en éprouve des nausées et même le vomissement. Le maquereau laité est le plus délicat et le plus sain. La consommation de ce poisson est incroyable. Lorsqu'on veut le conserver on le sale, il perd alors sa saveur et entre dans la classe des poissons salés. Tous les auteurs mettent le maquereau au nombre des poissons malsains pour les estomacs faibles, on doit le faire rôtir et l'assaisonner. Lorsque ce poisson est jeune, on l'appelle sansonnet, sa saveur est encore plus délicate. Les Romains employaient

le maquereau dans la préparation de leur garum, qu'on appela *scombraria* et ceux qui le vendaient étaient nommés *pisciga-roles*. Les Islandais ne font aucun cas du maquereau, aussi ne le pêchent-ils pas; ce fait paraît extraordinaire chez des nations qui aiment beaucoup les poissons gras.

MAQUI (*Cornus chilensis*). Arbre du Chili, de dix à douze pieds d'élévation et dont les feuilles sont opposées, cordiformes, dentelées et de trois pouces de longueur. Elles sont succulentes. Les fleurs sont blanches, à quatre pétales; les baies sont de couleur violette et de saveur fort douce, on les mange; les Indiens en font une liqueur qu'ils nomment *técu* ou *thécu*.

MARAYE (le). Oiseau de l'Amérique méridionale, très-commun dans les bois de la Guyane. Les Français lui donnent le nom de *faisan*, parce qu'il a beaucoup de rapport avec lui; il est de la grosseur d'une poule ordinaire, à laquelle il ressemble; son plumage est d'un noir tirant sur le verdâtre, avec de petites taches blanches aux environs du jabot et du cou, ses aîles sont courtes et son vol pesant, sa queue, longue, est pendante et s'étend en éventail lorsque l'oiseau est content. Son bec est noirâtre. Il a sous la gorge une plaque mince d'un rouge pâle, qui devient éclatante, toutes les fois qu'on l'irrite; ses jambes et ses pieds sont d'un rouge vif. Les jeunes marayes s'apprivoisent facilement, leur chair est fort bonne à manger, sans cependant qu'on puisse la comparer à celle des faisans.

MARÈNE (*Salmo marœna*, L.). On pêche ce poisson au Bourget, dans les lacs Faiguebelette en Savoie; il vit dans la profondeur des eaux, il y est en grandes troupes. En hiver on le pêche sous la glace, il meurt en sortant de l'eau. Sa taille est d'un à trois pieds, sa chair est grasse, blanche et d'excellente saveur, mais non de facile digestion pour certains estomacs.

MARIPA (*Palma dactylifera*, Barvre). Palmier de Caïenne et de la Guyane, il n'est pas très-haut. Ses régimes sont monstrueux, ce sont des épis divisés en plusieurs grappes qui prennent la forme pyramidale. Son spathe est fort considérable, ligneux, coriace, épais, creux, formant une petite barrique, qui va sur le feu et dans laquelle on peut faire chauffer de l'eau. Le fruit de ce palmier est très-recherché; on le fait bouillir avant de le manger, les graines qu'il contient sont couvertes d'une pellicule agréable.

MARJOLAINE (*Majorana tennifolia*). Plante cultivée dans les jardins. Il y en a deux espèces, la vulgaire et celle à coquille. La première est indigène de l'Europe, la seconde exotique. La racine est vivace; les feuilles de celles-ci sont ovales et blanchâtres, ses fleurs blanches, l'odeur est aromatique et sa saveur amère, elle contient une huile volatile dont on peut retirer du camphre. La plante est stimulante, on la mêle aux

pois, aux fèves, aux poissons pour en rehausser la saveur et pour corriger ce qu'ils ont de flatueux, elle aide par conséquent à la digestion, convient surtout en hiver, aux tempéramens flegmatiques, à ceux dont l'estomac est paresseux. Les anciens Grecs en retiraient un parfum, dont le meilleur, selon Pline, se faisait dans l'île de Chypre et à Mitylène dans l'île de Lesbos où la plante est fort abondante.

MARMOTE (*Mus alpinus seu marmota*, Pline). Gesner est celui qui a le mieux décrit cet animal, qui tient un peu de l'ours et du rat quant à la forme. Le nez, les lèvres et la tête ressemblent à ceux du lièvre, le poil et les ongles à ceux du blaireau, ses dents à celles du castor, sa moustache à celle du chat, ses yeux à ceux du loir, ses pieds à ceux de l'ours, sa queue est courte et ses oreilles tronquées. La couleur du poil sur le dos est d'un brun roux, plus ou moins foncé, assez rude; celui du ventre est roussâtre, touffu et doux. Sa voix et son murmure ressemblent à ceux d'un petit chien qu'on caresse. Irrité, l'animal siffle d'une manière tellement aiguë, que le tympan en est blessé. Il aime la neige et les glaces, on le trouve sur les Alpes, sur les montagnes de la Savoie, les Appennins et les Pyrénées : il mange de tout, mais il est plus avide de beurre et de lait que de toute autre chose. Pris jeune, on peut l'apprivoiser, il déteste les chiens et mord même les plus forts, il joint la force à la souplesse, il y en a de si gras, qu'ils pèsent jusqu à vingt livres. Ils maigrissent vers la fin de l hiver. Leur graisse n'est pas répandue par tout, le dos et les reins en sont chargés, cette graisse est solide, assez semblable à la tétine de la vache. La chair serait assez bonne si elle n'avait pas une odeur difficile à masquer, même par les assaisonnemens les plus forts. Stumpsius dit que vers le commencement de l'hiver, les habitans des Alpes prennent ces animaux dans les cavernes ou ils dorment, qu'après les avoir tués, ils les lavent dans l'eau bouillante, jusqu'à ce que leur poil soit tombé et que la chair soit devenu très-blanche; qu'alors ils l'assaisonnent fortement et la font cuire pour la manger. Les anciens Romains avaient des ménageries de marmotes qu'ils appelaient *gliraria*, leur chair faisait les délices des meilleures tables. Ce fut Marcus Scaurus, beau-fils de Sylla qui, le premier, la fit servir à l'alimentation. Cet aliment ne convient qu'aux estomacs robustes, à ceux qui font de l'exercice, parce qu'il est indigeste à cause de sa graisse. Les habitans des Alpes préparent la chair de marmotte comme celle de porc, ils la salent, la fument et la font cuire avec des choux.

MARQUISE. Espèce de poire en forme de pyramide, grosse, de couleur verte, tirant sur le jaunâtre avec des taches gri-

ses, sa chair est fondante et sucrée, elle mûrit en novembre et décembre.

MARRON (*Voir* CHATAIGNE).

MARRON NOIR. Agaric de la famille des calotins de terre ou des bois de Paulet; il a le port du champignon de couche; sa couleur est marron foncé, par dessus; ses feuillets, d'abord roux, deviennent noirs, entremêlés de demi-feuillets. Son chapeau se fend sur ses bords. Sa chair est blanche et ferme. *Voir* CHAMPIGNON pour les propriétés.

MARSOUIN (*Delphinus phocœna*, L.). C'est le plus petit de tous les cétacés; il est cependant de la longueur de cinq à six pieds; fort lourd et morne. Dans certains pays, on lui donne le nom de *pourceau de mer*. Ils vont par troupes, entrant dans les rivières; en mer, ils suivent les vaisseaux et quand ils s'en approchent de près, c'est selon les marins un présage de tempête. Ils se nourrissent de sardines, de maquereaux et surtout de harengs. On les trouve dans presque toutes les mers; on en retire un lard qui fournit beaucoup d'huile; leur chair est fort grasse, lourde et de fort difficile digestion; néanmoins les Écossais en mangent beaucoup, ainsi que les Groënlandais et les Norwégiens. Les habitans des Orcades prétendent même que cette chair est saine. Les Français établis au grand banc de Terre-Neuve en font des andouilles. Mais il n'y a que le foie et la tête qui soient mangeables, aussi ne fait-on cette pêche que pour en extraire l'huile, depuis surtout que la baleine est devenue plus rare.

MARTAGON (*Lilium martagon*). Plante produisant un ognon, dont les Baschkirs, en Russie, font une abondante récolte, qu'ils mangent dans sa fraîcheur ou qu'ils font sécher pour en faire une bouillie pendant l'hiver.

MARTE (*Mustela martes*, L.). Quadrupède originaire du Nord, où il est si abondant, qu'on est étonné de la quantité de fourrure qu'ils fournissent. On trouve aussi de ces animaux en Bourgogne et même dans la forêt de Fontainebleau; on n'en voit point dans les pays chauds, ni en Angleterre. La marte vit de chasse et détruit beaucoup d'oiseaux; sa longueur a plus d'un pied et sa grosseur plus de dix pouces. Elle a de la ressemblance avec la fouine; cependant sa tête est plus courte, ses jambes sont plus longues, aussi court-elle avec beaucoup de facilité. Sa gorge est jaune, son poil très-fin. Sa couleur d'un brun brillant; la partie postérieure du ventre est roussâtre. On apporte beaucoup de fourrures du Canada, que l'on fait passer pour être de la marte zibeline. La chair de ce quadrupède a l'odeur du musc, ce qui ne la rend pas du goût de tout le monde. Gesner dit avoir gardé une marte fort amusante; elle s'était attachée à un chien avec lequel elle jouait,

allait dans les maisons voisines et revenait dans la sienne lorsqu'elle avait besoin de manger.

MARTIN-SEC. Variété de poire pyramidale, de moyenne grosseur, rousseâtre, à chair cassante, sèche, de saveur sucrée, mûrissant de novembre à janvier.

MARTIN-SIRE. Poire allongée, assez grosse, d'un vert jaunâtre, tachetée de points gris, à chair ferme, sucrée et mûrissant en novembre.

MARTINET. Oiseau qui a du rapport avec l'hirondelle. Il est aérien par excellence, et passe sa vie dans une agitation extrême et parfois dans un repos absolu. Il est très-friand de fourmis. Spallanzani s'est assuré qu'il apercevait distinctement un objet de cinq lignes de diamètre, à la distance de trois cent quatorze pieds. On n'en connaît que deux espèces en Europe, le noir ou commun, et le blanc qui habite les hautes montagnes. Quoiqu'aux approches de l'hiver cet oiseau se dirige vers les pays tempérés, il ne résiste pas moins à un froid très-vif. On en a vu un, rester sept heures sous un bocal où le thermomètre marquait huit degrés au dessous de zéro, et vingt-cinq heures dans une glacière, sans avoir donné aucun signe de léthargie. Les jeunes martinets pèsent plus que les vieux, parce que leur corps est couvert d'une couche de graisse, tandis que les vieux en sont absolument dénués. Cette circonstance suffit pour déterminer le choix qu'on doit faire de ces oiseaux pour servir à l'alimentation.

MASTIC (*Resina lentiscina*, L.). Le mastic doit être regardé, dit Olivier, comme une des productions les plus importantes de l'île de Chio et comme la plus précieuse. Pour l'obtenir, on fait de légères mais nombreuses incisions au tronc, ainsi qu'aux principales branches du lentisque; depuis le 15 jusqu'au 20 juillet, découle de ces incisions un suc liquide, qui s'épaissit insensiblement et qui se forme en larmes. Le premier suc est le plus recherché. On recueille cette résine dans vingt-et-un villages, situés au midi de la ville. La plus belle qualité et la plus estimée est envoyée à Constantinople, pour le palais du grand-seigneur; la seconde est transportée au Caire. Cette résine est en petites larmes, d'un blanc jaunâtre, sèches, fragiles, lisses, transparentes et d'odeur agréable, lorsqu'on les brûle sur des charbons. Quoique cette substance ne se dissolve que dans l'huile ou dans l'alcool, si on la fait bouillir dans l'eau, elle lui communique son odeur. Elle s'amollit comme la cire, s'enflamme, répand une bonne odeur, a un goût légèrement aromatique, un peu astringent. Tous les lentisques cultivés appartiennent au grand-seigneur; si quelqu'un était surpris portant du mastic à la ville, ou ailleurs, il serait condamné aux galères et dépouillé de tous ses biens,

Dans tout l'empire ottoman, les femmes turques, grecques, arméniennes, juives et même les franques, en mâchent presque continuellement, surtout le matin ; le mastic se ramollit dans la bouche, parfume l'haleine, fortifie les gencives, contribue à conserver la blancheur des dents ; donne du ton à l'estomac, et porte à la poitrine des émanations balsamiques, qui peuvent empêcher la phthisie pulmonaire de se déclarer. Cette substance est devenue en outre chez ces peuples le signe d'une tendre déclaration. Heureux celui qui, ayant offert à l'objet de sa tendresse des larmes de mastic, en reçoit en échange une poire, symbole de l'espérance. Il sert aussi à parfumer les appartemens. Dans l'Orient et surtout dans l'île de Chio, on est dans l'usage d'en mêler un peu à la pâte qui sert à faire le pain, pour lui communiquer une saveur agréable et le rendre plus blanc.

Les femmes de Scio sont très-friandes du fruit du lentisque : le goût résineux et très-aromatique de sa pulpe, leur plaît autant que celui de l'amande et comme ce fruit est à peine de la grosseur d'un pois, elles avalent en même temps le noyau ainsi que la pulpe. On le nomme dans le pays *tzicoudia*, mot dont on ne trouve, dit-on, la signification dans aucune langue du Levant.

MATÉ, THÉ DE PARAGUAY (*Ilex paraguianensis*). Plante du Paraguay, du Brésil et de différens lieux de l'Amérique méridionale. On en use beaucoup à la Plata au Pérou. On ajoute à ce thé sucré un peu de jus de limon. Ces peuples lui attribuent les plus admirables propriétés, surtout celle d'exciter; mais si l'on en abuse, il en résulte l'ivresse et des tremblemens.

MAURICE (*Mauritia*). Arbre de l'Amérique méridionale, dont le tronc a vingt-quatre pieds de hauteur. La moëlle contient une farine qui ressemble au sagou, et nourrit la nation indomptée des Guaranis, surtout dans la saison des pluies. Semblables à des singes, ces hommes vivent au sommet des arbres. Cette farine est aussi employée en galettes minces. Avec la sève de l'arbre qu'ils laissent fermenter, ils en font un vin doux et enivrant. Les fruits frais, sont recouverts d'écailles comme les cônes du pin.

MAUVE A FEUILLES RONDES (*Malva rotundifolia*, L.). Les Grecs ont appelé cette plante *malache*, parce qu'elle lâche le ventre ; les Latins l'ont appelée *malva*. Les fleurs se succèdent pendant une grande partie de l'été. Comme la mauve sauvage, elle est mucilagineuse, adoucissante et laxative. Les anciens en tiraient parti pour l'alimentation, en la mêlant aux laitues. Elle était regardée comme sacrée par Pythagore. Elle nourrit peu ; son suc est épais et visqueux. Cicéron, dans une

lettre à Gallus, dit qu'il avait été trompé par la mauve, qui lui avait donné le cours de ventre. Martial a dit : Ma fermière m'a apporté de la mauve pour me rendre le ventre libre, et d'autres richesses de mon jardin. Aujourd'hui la plante n'est plus en usage pour l'alimentation, si ce n'est en Chine, où on l'accommode comme les épinards. Toutes les plantes malvacéss sont émollientes ; mais on les remplace plus agréablement et plus sainement par les épinards.

MAUVIS (*Turdus iliacus*, L.). Grive des Ardennes, grive champenoise. Il ressemble beaucoup à la grive, mais il en diffère par la couleur de dessous l'aile, qui est d'un brun rougeâtre. Son plumage supérieur est d'un brun uniforme, l'inférieur blanchâtre, le bec noirâtre, les pieds gris. L'oiseau arrive en octobre, mange beaucoup de raisin, ce qui contribue à rendre sa chair délicate et d'un excellent goût.

MÉLAMPYRE DES CHAMPS ou **BLÉ DE VACHE, QUEUE DE RENARD, ROUGEOLE, CORNETTE** (*Melampyrum arvense*, L.). Espèce de blé dont la tige est droite, de la hauteur d'environ un pied ; les feuilles sont lancéolées, finement pubescentes ; les fleurs sont purpurines, mêlées de jaune et disposées en épis longs : la plante est commune dans les blés. Ses graines, mêlées à celles du froment, donnent au pain une couleur violet-noirâtre. L'odeur en est piquante et la saveur désagréable ; le pain est malsain, occasione des pesanteurs de tête, etc. Cependant plusieurs personnes assurent en avoir mangé et ne pas lui avoir trouvé de mauvais goût. Il est même des auteurs qui pensent qu'il est possible d'en faire un pain agréable et sain. L'abbé Rosier a raison de dire qu'il n'est guère possible de concilier ces diverses assertions, qu'en supposant que les graines trop nouvelles et contenant encore toute leur eau de végétation, produisent les mauvais effets qu'on leur reproche, tandis qu'elles n'ont plus d'effet malfaisant, lorsqu'une dessiccation complète en a fait évaporer toute l'humidité. *Voir* ce qui a été dit à l'article FARINE MÉLAMPYRÉE.

MÉLASSE. Substance grasse, épaisse, sirupeuse, plus ou moins colorée, résultant de la purification du sucre. Elle est surtout formée de sucre et de matière colorante ; elle est incristallisable. On la laisse écouler des moules par la distillation. Après avoir fermenté, elle fournit le tafia. Pour ôter à la mélasse sa saveur âcre et pouvoir l'employer à plusieurs usages, M. Cadet de Vaux, d'après les expériences de Lowitz, a fait connaître le moyen suivant :

Mélasse 24 livres.
Eau *id.*
Charbon sans fumerons 6 liv.

On concasse le charbon, on met ces trois substances dans un chaudron, que l'on fait bouillir à un feu de bois clair, pendant une demi-heure ; on passe ensuite la liqueur que l'on met de nouveau sur le feu, pour laisser évaporerle surplus de l'eau et rendre à la mélasse sa première consistance. Vingt-quatre livres de mélasse donnent vingt-quatre livres de sirop. Ce procédé a été répété en grand avec succès. Alors cette substance peut servir en place de sucre.

MÉLASTOME A FRUIT PURPURIN (*Melastoma succosa*). Arbrisseau de la Guyane, dont l'écorce est cendrée, le bois blanc et très-dur. L'ovaire devient une baie velue, rougeâtre, de la grosseur de la groseille ; chaque loge est remplie de semences très-menues, enveloppées dans une substance douce, molle, fondante et rougeâtre. Ces fruits sont généralement recherchés par les habitans ; ils sont rafraîchissans. Les créoles les appellent *caca Henriette*.

MELET. A Rome on donne à ce poisson le nom de *latarina*, en Languedoc et en Provence *Melet*. Il est de rivage ou d'étang de mer. Sa longueur est à peu près d'un doigt ; il ressemble à la sardine, quoique plus petit ; mais il est plus large. Sa chair est molle et tellement chargée de graisse, qu'elle se fond en la touchant. Les pêcheurs en retirent une huile qui sert à brûler. La chair du melet est de difficile digestion, à cause de sa graisse.

MÉLÈZE (*Pinus larix*, L.). Arbre qui diffère des pins par ses chatons mâles solitaires et par ses écailles. La tige est droite ; les feuilles éparses ; les chatons mâles sont ovales et arrondis. C'est un des arbres qui contribuent le plus à la décoration des jardins paysagers. Sa cime pyramidale s'élève à plus de cent pieds, et on en a vu dans les Alpes qui n'avaient pas moins de trente pieds de circonférence. Son bois passe pour incorruptible. En Sibérie, le liber ou les couches intérieures de son écorce servent sous le rapport alimentaire à un usage remarquable. Les chasseurs obligés de passer l'hiver dans les déserts pour la chasse des martes-zibelines, voient souvent leur levain geler, et par conséquent ils sont dans l'impossibilité de faire du pain : le liber du mélèze remplace ce levain et augmente la masse de leurs alimens. Ils le font d'abord pendant une heure dégeler, en y mêlant une certaine quantité de farine de seigle, et en mettant le tout sous neige où ils le laissent pendant douze heures ; après ce temps, ils découvrent leur pâte, qui a commencé à fermenter et en font du pain.

MÉLIER A GRANDE FLEUR (*Blakea*). Arbre de moyenne grandeur, qui croît dans les forêts de la Guyane, sous les grands arbres et dans les lieux humides; ses fruits ressemblent à des

cormes ; ils sont doux et bons à manger. Les créoles les appellent *méles* ou *cormes*, ils en ont les propriétés alimentaires.

MÉLISSE COMMUNE (*Melissa officinalis*, L.). Plante des lieux incultes des parties méridionales ; on la cultive aussi dans les jardins. Ses tiges sont rameuses, dures et fragiles ; ses feuilles pétiolées, ovales ou en cœur. Elles servent rarement à l'alimentation ; cependant on les emploie quelquefois dans les fournitures des salades. L'odeur en est aromatique, la saveur austère, elle a de l'analogie avec celle du citron, aussi l'appelle-t-on *citronelle*, *mélisse citronée*, *citronade*, *herbe de citron*. Ses propriétés sont légèrement excitantes et fortifiantes. Les Arabes ont été les premiers à avoir bien observé l'impression fortifiante qu'elle porte sur les nerfs. On peut aussi la prendre en infusion théiforme. La mélisse contient une huile essentielle blanche et une petite quantité de substance extractive amère. L'eau et l'alcool dissolvent ses principes actifs : l'infusion de mélisse contient du tannin, de l'extrait amer et de la gomme.

MELON (*Cucumis melo*, L.). Espèce de concombre, du genre de ceux d'Afrique. Son nom est grec et signifie concombre-pommé. La plante est annuelle et rampante, ses feuilles sont presque arrondies et n'offrent que des angles obtus ; le fruit est gros, avec des côtes cannelées au nombre d'environ dix ; le melon a pour patrie l'Asie, les voyageurs assurent qu'elle croît spontanément chez les *Kalmouks*. Elle compte plusieurs variétés, que l'on distingne par la grosseur du fruit, par la forme ronde ou plus ou moins allongée, par la couleur et l'espèce de broderie sur l'écorce. Il y a des melons dont la chair est rouge, jaune, blanche, verte. Ces variétés diffèrent en outre par la saveur. La plante est une de celles qui craignent le plus le froid. Le fruit appelé maraîcher est gros, rond, sucré, rouge et ferme, sa chair est très épaisse, abondante en eau bien sucrée. Celui de Tours est appelé sucrin. Celui dit des carmes a deux variétés, leur chair est pâle, très-fondante et bien sucrée ; celui d'*Honfleur* pèse parfois jusqu'à vingt-quatre livres ; celui de Malte appelé aussi melon de *Candie* a la chair blanche, fondante et bien sucrée ; enfin le *cantaloup*, ainsi nommé du village de Cantalupi près de Rome, où il fut transporté d'Arménie, est tuberculeux et verdâtre ; c'est un des meilleurs, sa chair est savoureuse, rougeâtre et très-parfumée ; on en fait plus facilement la digestion que des autres, c'est cette variété que les Hollandais cultivent de préférence. Dans l'Assyrie, ces fruits ne sont ni raboteux, ni divisés par côtes, mais longs, lisses, et la plupart ont la chair blanche, très-sucrée et très-parfumée. A Céphalonie ainsi qu'à Corfou, on en cultive une espèce

d'hiver, d'une qualité supérieure ; il en est de même à Malte, où ils sont d'un vert bronzé ; ceux de Céphalonie sont d'une forme longue, d'un beau jaune, leur chair est blanche, on peut les conserver en les suspendant; les *steppes* au nord du Caucase produisent des melons de toute espèce ; ceux qu'on cultive aux environs de Mordok, ont une saveur exquise, on en extrait une bonne eau-de-vie. En Perse on compte plus de vingt espèces de melons : les premiers sont appelés *guermec*, leur forme est ronde, petite, c'est le fruit du printemps, on en mange beaucoup en avril pour se rafraîchir, et parce qu'ils sont excellens, les plus tardifs sont les meilleurs ; ils sont blancs, longs d'un pied et pèsent de douze à quinze livres, ce sont ceux qu'on mange pendant l'hiver. Au rapport de Chardin, il y a des personnes qui dans un repas en mangent jusqu'à trente-cinq livres, sans être incommodées. On en porte une quantité incroyable à Ispahan ; les meilleurs y viennent du Khorassan près de la petite Tartarie, ils ne s'altèrent pas, quoiqu'on les fasse voyager pendant plus de trente jours ; on mange des melons pendant presque toute l'année, parce qu'on sait les préserver de la gelée. Dans l'Orénoque ils sont plus petits qu'en Amérique, l'écorce en est plus dure, les pepins sont ronds et de la forme d'un grain de poire, dont ils ont la saveur piquante, leur chair a une saveur exquise ; les Indiens appellent les melons *gibiria*. En mûrissant, le principe odorant du melon se change en un parfum agréable qui le rend délicieux, et qui conserve assez de ses qualités, pour que parfois on soit incommodé de son odeur, et qu'on éprouve des nausées et des défaillances. Le melon plaît à l'œil, flatte l'odorat par son parfum, par son goût vineux et sucré qui rafraîchit notre corps. Ce fruit est sain mangé avec modération, mais il ne convient que quand il fait chaud, aux bilieux et aux jeunes gens. Les tempéramens phlegmatiques, les mélancoliques, ceux qui vivent sédentairement doivent en éviter l'usage ; mangé avec excès, il occasione des coliques, des diarrhées, la dysenterie et peut même donner lieu au choléra. Simon Pauli dit, d'après Nonnius, que, mangé sans modération, il a causé la mort de quatre empereurs. Paul II, pape, mourut aussi d'une indigestion de melon. Clément VII en mangeait avec avidité, même pendant la maladie dont il mourut. Simon Pauli rapporte qu'un médecin regardait les accidens causés par l'excès de ces fruits comme si graves, qu'ayant fait construire une maison avec les sommes qu'il avait gagnées dans sa profession, il fit écrire en lettres d'or au dessus de la porte, les vers suivans :

Le concombre et le melon
M'ont fait bâtir cette maison,

Ce fruit est aqueux et froid, rafraîchit, calme la soif, pousse aux urines, mais se corrompt aisément dans l'estomac, il peut occasioner des fièvres pernicieuses, etc. On doit le choisir pesant, d'une odeur vineuse, mûr et faire attention que la queue ne soit pas flétrie; il ne faut jamais le mettre dans l'eau, ce qui lui fait perdre sa saveur. Quelques gourmets se sont plu à le manger à la glace; mais on compte plusieurs victimes de ce rafinement; l'inflammation de l'estomac et des intestins et la mort en ont été les suites. Pour rendre la digestion du melon plus facile, on le mange avec du sel ou du poivre; le bon vin vieux est le meilleur et le plus sûr digestif, il convient aussi de manger ce fruit en même temps que d'autres alimens. Sa chair doit être médiocrement ferme. Lorsqu'il est trop odoriférant il est passé, s'il est léger ou qu'il rende un son creux en le frappant, il n'est ni mûr ni juteux. C'est après les grandes chaleurs qu'il est fort indigeste, parce que l'estomac a été affaibli. En Italie et ailleurs on en cueille avant leur maturité, pour les conserver dans le vinaigre. La chair du melon sert avec le sucre, la cannelle et le girofle, à faire des compotes; on en prépare aussi des bonbons. En Italie, les côtes de cantaloup servent à faire une excellente confiture sèche agréable et rafraîchissante.

MÉLONGÈNE A FEUILLES DE LAURIER (*Melongena laurifolia*). Cette plante a des tiges d'abord couchées sur la terre, d'espace en espace se trouvent des racines fibreuses et chevelues qui s'élèvent ensuite de deux pieds. Leur couleur est vert clair, les feuilles sont grandes; les fruits ont cinq pouces de longueur sur trois d'épaisseur, et sont terminés en pointe et couverts d'une peau rouge cramoisi. Leur chair est jaunâtre, semblable à celle du melon, la saveur en est la même; dans le centre sont plusieurs petites graines. On cultive avec soin cette plante dans les jardins de l'Amérique du Sud. Ce fruit passe pour être rafraichissant; mais son abus est dangereux. A Lima on lui donne le nom de *pepo*.

MELORY. Arbre fruitier qui se trouve parmi les cacaotiers; il est de la grosseur d'un fort pommier. Son écorce est noirâtre et sa feuille assez large; son fruit est aussi gros que celui à pin; sa forme est celle d'une poire, avec une écorce dure et polie, d'un vert clair; l'intérieur ressemble à la chair de la pomme. On fait bouillir ce fruit dans l'eau, on en forme ensuite une espèce de pain de la grosseur d'un fromage de Hollande; il est jaune, de bon goût et alimentaire.

MÉLUR. Blé sauvage connu dans toute l'Islande; plante qui croît naturellement. C'est au mois d'août, époque où les tiges et l'épi sont devenus pâles et murs, qu'on les coupe au dessus de la racine en y laissant les feuilles; avec cette précaution, la

plante repousse facilement. On en fait sécher le grain, qu'on bat et qu'on enferme et on l'envoie ensuite à la sécherie pour le priver de son eau de végétation. Après l'avoir vanné on le porte au moulin, il donne une farine assez fine, mais pâle, presque toujours enfumée par la dessiccation; aussi elle a toujours le goût de la drèche, sans être cependant de saveur désagréable. On en fait un pain appelé *fladbrod;* ce pain n'a qu'une ligne d'épaisseur, on le fait cuire sur une plaque de fer mise sur le feu. Cette galette est croquante et peut se conserver long-temps. Avec cette farine on fait aussi de la bouillie au lait, nommée *tisma*, elle est le déjeûné ordinaire des gens du peuple et des bergers pendant l'hiver; ils en éprouvent une chaleur douce et soutenue, malgré les vents et le froid rigoureux auxquels ils sont exposés.

MENDOLE (*Sparus mœna*, L.). A Marseille on appelle ce poisson *cagarelle*, parce qu'il lâche le ventre. Dans l'Adriatique on le nomme *sclave*. Il ressemble à la perche, quoique plus mince et moins élargi qu'elle. Sa longueur est d'un demi-pied. Sa couleur est vert-clair ou jaune pâle, avec de petites bandes noires, il est couvert d'écailles. Lorsque la femelle commence à s'emplir d'œufs, le mâle devient noir; sa chair est alors mauvaise et d'odeur désagréable Rondelet dit qu'on lui donne le nom de *bouc*. La chair de la femelle est meilleure au contraire lorsqu'elle est pleine.

MENICHEA ROSATA (la). Seconde espèce de jam-rosade, qui croît dans l'île de Mindanao, dans la Nouvelle-Guinée. Cet arbre vient dans les endroits humides. Ses feuilles sont alternes, ovales et naissent aux extrémités des branches. Le pistil devient un fruit de la grosseur de la jam-rosade, charnu, presque ovoïde et divisé par côtes; il n'a qu'une loge dans laquelle est renfermée une grosse amande huileuse. Ce fruit est un des meilleurs de cette île.

MENTHE POIVRÉE (*Mentha piperita*, L.) Il y a plusieurs espèces de menthe; celle-ci est originaire d'Angleterre où elle croît dans les lieux aquatiques, on la cultive aussi dans les jardins. Ses fleurs sont en épis obtus, inférieurement interrompus. Ses feuilles sont pétiolées, ovales, oblongues, à peine velues. L'odeur des menthes est agréable, pénétrante; leur saveur piquante, chaude, amarescente, suivie d'une sensation de froid dans la bouche. La menthe poivrée contient de l'huile essentielle jaunâtre, du camphre, un peu de résine et d'extractif, L'eau et l'alcool s'emparent de ses principes. Elle plaît à l'estomac, fortifie et s'oppose à la génération de la pituite, mais elle ne convient point aux estomacs chauds, irritables, étant fort échauffante. On peut la mêler à la laitue, au pourpier, à la chicorée, mais en petite quantité. Elle est utile aux

vieillards, aux tempéramens phlegmatiques, etc. Les Africains emploient son huile essentielle pour s'exciter au plaisir : déjà Galien regardait ces plantes comme aphrodisiaques. C'est avec elle qu'on fait une excellente liqueur de table, des dragées et des pastilles stimulantes. Les menthes sont des plantes très-anciennement connues. Célébrées dans la mythologie, elles furent dès la plus haute antiquité estimées fort utiles. Elles sont avantageuses lorsqu'il faut ranimer le système nerveux, l'impression fortifiante qu'elles portent sur l'estomac est transmise à tout l'organisme. On les emploie dans les flatuosités, dans les vomissemens spasmodiques et l'hypochondrie. Autrefois on les faisait entrer dans l'assaisonnement des pâtés, mais aujourd'hui qu'on a si fort raffiné sur les plaisirs de la bouche et que les aromates exotiques ne sont pas trop âcres pour satisfaire la sensualité, ces plantes sont reléguées dans le bœuf à la mode, où les cuisiniers en mettent quelques feuilles pour donner de la saveur et du ton à l'estomac. L'école de Salerne regardait la menthe comme stomachique, témoin le vers suivant :

Nunquam lenta fuit stomacho succurrere mentha.

Les menthes contiennent un principe astringent, du camphre découvert par Gaubin et retrouvé par Proust. On le trouve en plus grande quantité dans la plante sèche que dans celle qui est fraîche.

La menthe sauvage, *sisymbrium*, qui, au rapport de Varron, devait son nom à une courtisane célèbre, était aussi souvent désignée sous le nom de *corona Veneris*; les jeunes gens ne manquaient pas de la mêler aux couronnes, dont ils se paraient dans les orgies galantes.

MEREY. Dans la province de Carthagène on donne à cet arbre le nom de *merey*, *caracoli* dans celle de Casanare. Toutes ses parties sont utiles; son fruit est savoureux, sa couleur et sa forme sont celles d'une pomme, excepté qu'il y a au dehors du côté opposé à la queue, un pepin de la grosseur d'une amande. Le suc du fruit acquiert en fermentant le goût et la couleur du vin. Le pépin extérieur, lorsqu'il est rôti, a la saveur de nos amandes, mais il est très-caustique quand il est cru.

MÉRICASCH. Fruit exquis des Indes orientales, produit par un petit arbre. Il y en a de deux sortes. L'une ressemble à la vigne; son fruit est de la grosseur d'une petite orange, rond et de couleur verte. Dans sa maturité il est mou. Sa chair est blanche et contient une semence blanche. Ce fruit est agréable et rafraîchissant.

MERISIER (*Prunus avium*, L.). On l'appelle aussi grand merisier des bois, parce qu'il vient spontanément et qu'il s'y élève de trente à quarante pieds. Il y en a plusieurs

variétés, qui diffèrent surtout par leurs fruits, connus pour la plupart sous le nom de guignes, de bigarreaux, etc. Cet arbre diffère du cerisier par son élévation, par ses feuilles, ses fleurs et ses fruits, qui sont petits, ovoïdes, d'un rouge foncé noirâtre, de saveur douce dans leur maturité et âcre ou amère avant cette époque; la chair en est ferme et peu abondante.

Son utilité a fait mettre cet arbre qui vient dans les forêts de la Suisse, au rang des premiers arbres forestiers; son bois sert à faire de très-bons ouvrages. Le fruit est calmant, rafraîchissant, même un peu laxatif. Dans les campagnes, on le fait sécher, on le mange avec du pain, après l'avoir fait cuire, ou en soupe; on en fait aussi des compotes. Ce fruit est blanc, jaune, rouge ou noir, selon la variété de l'arbre qui le produit. Le plus commun est le rouge et le noir, celui-ci colore en noir les déjections des personnes qui en mangent.

Par la fermentation vineuse, on en obtient un vin agréable, mais difficile à conserver. C'est avec ce vin, distillé aussitôt après la fermentation et avec les noyaux concassés, qu'on fait le *kirschwasser*, alcool marquant vingt-huit degrés, aussi transparent que l'eau la plus limpide, de saveur fort agréable, tonique et stomachique, pourvu que l'estomac puisse s'en accommoder. C'est surtout dans les montagnes de l'Alsace, de la Franche-Comté, en Suisse et en Souabe, qu'on distille le plus de cette liqueur. La meilleure se prépare avec la merise sauvage.

MERLAN (*Gadus merlangus*, L.). L'étymologie de ce nom qu'on trouve aussi écrit *merlane*, *merlang*, est française; cependant, si l'on en croit Ménage, de *lucius maris* on a fait *merlus* et de celui-ci *merlan*. Quoi qu'il en soit, c'est un poisson du genre *gade*, qu'on pêche abondamment sur nos côtes. Il a un pied et plus de longueur, sa couleur est argentine sous le ventre et les flancs, nuancée de vert olive, plus ou moins foncée sur le dos; son foie est volumineux. Il y a plusieurs variétés de ce poisson. Il habite la Manche et la Baltique, il se nourrit d'anchois, de crevettes, de goujons et autres petits poissons. A Dunkerque, c'est un des principaux objets de pêche, en décembre, janvier et février. Ce poisson est alors gras et ferme; il commence à avoir des œufs et de la laite vers la fin d'octobre. Il n'y a pas de chair plus saine que celle-ci; elle est friable, tendre, légère et sans viscosité; elle pèse si peu sur l'estomac, qu'on dit proverbialement, que le merlan pèse autant et plus porté à la main, ou à la ceinture que dans l'estomac, et selon Richelet, que ce poisson est viande de laquais et de postillon, ce qui signifie qu'il n'empêche pas de courir. On prescrit cet aliment même aux convalescens. Le merlan est

meilleur cuit sur le gril que bouilli. A Paris, on en mange pendant une grande partie de l'année, mais il est loin de valoir celui qu'on prend dans la mer de Marselle. Ce poisson peut être transporté sans éprouver d'altération. Sa pêche est fort lucrative sur les côtes septentrionales de l'Europe, surtout sur celles d'Angleterre et de Hollande. Elle est parfois tellement abondantequ'on est forcé d'en saler ou d'en sécher une grande partie; mais par ce moyen on n'a plus qu'un poisson salé.

MERLE (*Turdus merula*, L.). Oiseau dont le plumage est noir, le bec jaune, long et un peu courbé en dessus. Il ressemble à la grive; il vit de baies, d'insectes, etc. il aime les bois, fréquente les jardins et les vergers. Il gazouille en hiver, mais au printemps son chant anime la nature; on peut l'apprendre à parler. A Rome, on l'élevait dans des volières. Aristote fait mention de deux espèces de merle, noir et blanc; le vulgaire promet celle-ci, pour récompense, dans les désirs d'une exécution difficile. Cependant le merle blanc n'est point imaginaire; on le trouve dans l'Arcadie, en Afrique, en Savoie, dans l'Auvergne, etc. En Automne, la chair du merle est estimée, elle a une petite saveur amère, qui la rend tonique et convient à tout le monde. La merlesse est différente du mâle, on la pendrait pour être d'une autre espèce.

Merle. Poisson de roche, ressemblant à la perche de rivière. Il est de couleur bleu-noir, ses dents sont aiguës; il change de couleur d'après la saison. Sa chair est tendre, friable, de bon goût et l'on en fait facilement la digestion.

MERLUCHE (*Asellus*, Pline). Espèce de morue salée et séchée, qu'on est obligé de faire dessaler dans l'eau avant de la faire cuire. Cet aliment est souvent dur, coriace et d'assez difficile digestion pour certains estomacs; cependant bien battue et bien condimentée, on la mange avec plaisir, mais elle ne convient qu'aux bons estomacs. En Norwége, on en mange beaucoup en guise de pain; elle y est tellement abondante qu'on en nourrit les bestiaux.

MERLUS (*Gadus merlucius*, L.). Il est connu sous plusieurs noms. Il vit dans la haute mer Méditerranée, où il est fort abondant. Sa forme est allongée, ressemblant assez au brochet et au merlan par sa couleur; cependant son dos est cendré, tirant sur le blanc; son ventre est d'un gris sale; sa peau est couverte de petites écailles; sa tête est large et aplatie. En Provence, on l'appelle *merlan*. Sa chair est blanche, feuilletée et de bon goût. Galien dit qu'elle vaut celle des poissons de roche. Son foie surtout est un manger délicat, quoique fort gras. On ne doit pas faire excès du merlus, étant de difficile digestion. Là où il est abondant, on le sale et on le sèche; on l'appelle alors *stokfisch*, ou poisson bâton. Le merlus peut

peser jusqu'à vingt livres. Il est si abondant dans la baie de Galloway sur la côte occidentale de l'Islande, que cette baie porte le nom de *hakes* que les Anglais donnent à ce poisson : les Romains en estimèrent fort la chair.

MESSIRE JEAN. Poire de moyenne grosseur, arrondie, de couleur jaune roussâtre, tirant sur le gris, dont la chair est cassante, parfumée et d'un excellent goût. Propriété des autres bonnes poires.

MÉTEIL. C'est un mélange de blé et de seigle semés, cultivés et récoltés ensemble. Les proportions différentes où se trouvent ces deux grains ont donné lieu aux dénominations de gros méteil, petit méteil et blé ramé.

Le méteil contenant tantôt plus de seigle que de froment, et tantôt plus de ce dernier que du premier, doit nécessairement produire des effets différens dans les farines et dans le pain; cependant le meilleur pour les habitans des villes sera toujours celui qui contiendra un tiers de seigle sur deux de froment, et pour les habitans des campagnes, parties égales de ces deux grains.

La pâte, formée avec la farine de méteil, n'a jamais la longueur ni la tenacité de celle du froment, parce que le seigle affaiblit et partage cette qualité, que le premier possède à un si haut degré. Ls pain de méteil tient le milieu entre celui de froment et celui de seigle. S'il n'est pas d'une grande blancheur, il est savoureux et nourrissant, et participe des deux grains les plus propres à se panifier.

MICOCOULIER (*Celtis australis*, L.). Dans le Midi, on appelle cet arbre *frabregoulier*. Il est grand, à tronc droit et épais; ses feuilles ressemblent à celles de l'orme quoique plus longues et plus pointues. Cet arbre supporte le froid et vit fort long-temps; il fait l'ornement des places publiques; il produit de petites baies noires qui, dans leur matûrité, ont une saveur sucrée. Ces baies sont astringentes.

MIEL (*Apis mellifera*). Fluide que les abeilles sucent avec leurs trompes et qu'elles déposent ensuite dans leurs cellules pour s'en nourrir pendant l'hiver. Substance gommeuse, fermentescible, un des principes immédiats des végétaux, qui a subi une élaboration particulière dans l'estomac des abeilles, qui, par une admirable industrie, vont la chercher jusque dans les ovaires des fleurs. Ses qualités diffèrent d'après les pays d'où on le tire. Dans les pays chauds, il est plus chaud et plus sec, lors surtout que ces insectes se sont nourris de plantes aromatiques, telles que de thym, de lavande, de romarin, etc. Cette substance est sucrée et diffère pour la saveur, suivant la nature des fleurs que les abeilles ont sucé. On sait, par exemple, que le miel est amer et de mauvais goût dans les départemens

de l'ouest, où il y a beaucoup de sarrazin et autres plantes renfermant un principe amer. Dioscoride parle d'un miel qui rendait fous ceux qui en avaient mangé ; on pensa que la cause en était dans le laurier-rose, fort abondant dans le pays et dans d'autres plantes vénéneuses, dont se nourrissaient les abeilles. Xénophon fait mention d'un miel qui produisait une espèce de danse de Saint-Gui. Strabon rapporte l'effet d'une autre espèce de miel qui rendait stupide. Diodore parle d'une autre espèce qui jetait ceux qui en avaient mangé dans une espèce de *coma somnolentum* et qui durait un jour. Le miel du mont Hymette était renommé pour son excellent goût et son abondance ; dans ces pays, il y avait beaucoup de thym et de serpolet. Le miel produit par le thym ne se coagule pas quand on le touche, il file très-menu, premier indice de sa pesanteur. Cette substance fit les délices des anciens ; elle fut avec le pain la nourriture des Pythagoriciens. Le meilleur est celui des contrées où il se dépose dans le calice des fleurs les plus suaves. Les lieux les plus renommés, selon Pline, étaient les monts Hymette et Hybla, en Sicile. Pur, ce miel est presque aussi dur que le sucre candi ; cependant les abeilles de Podor, qui, dans le Sénégal, ne diffèrent de celles d'Europe que par leur petitesse, donnent un miel qui a cela de singulier, qu'il n'a pas de consistance ; il ressemble à un sirop de couleur brune ; néanmoins il est infiniment supérieur, pour la finesse et le goût, au meilleur qu'on récolte en France. Celui de Narbonne passe pour excellent et pour contenir du romarin ; quoique ce miel porte le nom de Narbonne, il n'est cependant pas fait dans cette ville, mais dans un village nommé la Courbière, à trois lieues de Narbonne. On fait encore de fort bon miel blanc dans plusieurs cantons du Languedoc et du Dauphiné, et même on en tire du Gâtinais, qui ne le cède à aucun autre, pour la qualité et pour la beauté.

Pline a donné au miel le nom de nectar. Virgile l'appelle *cœleste donum*. Au rapport de Laërte, Pythagore, qui vivait d'une manière fort sobre, se contenta souvent pour toute nourriture, de son usage, et il vécut quatre-vingt-dix ans. Pline dit que Pollion, qui vécut plus de cent cinq ans, en faisait un très-grand usage, et que l'empereur Auguste lui ayant demandé quels moyens il avait employé pour conserver sa santé, il lui répondit : «J'ai usé de l'huile extérieurement et de miel à l'intérieur.»

Cette substance nourrit beaucoup, augmente les forces du corps et de l'esprit, tient le ventre libre, pousse aux urines, calme la toux et s'oppose à la putridité. Les tempéramens froids, les vieillards, les pituiteux, s'en trouvent en général

bien ; mais il est nuisible aux jeunes gens, aux bilieux, et en été, excellent pour les asthmatiques et dans les affections de la poitrine. Chez certaines personnes nerveuses, il occasione des spasmes et des flatuosités; il le faut alors remplacer par le sucre.

Pris immodérément, le miel peut troubler les fonctions du cerveau. Le docteur Lanzoni en rapporte un exemple dans les Ephémérides d'Allemagne. Le docteur Paullini un autre. Xénophon, dans l'histoire de la retraite des dix mille, dit qu'auprès de Trébisonde, les soldats s'en gorgèrent, et qu'il en résulta des vomissemens et des selles, suivies de rêveries, au point qu'ils ressemblaient à des ivrognes et à des moribonds. il ajoute que la terre était jonchée de morts, comme après une bataille. Plusieurs auteurs ont cependant douté de ces effets malfaisans. Le miel agace les dents; il est d'un grand usage dans l'économie domesstique; on ne doit en faire usage qu'avec modération. Dans plusieurs contrées de l'Europe, on en enduit certains comestibles pour les conserver pendant l'hiver. Les distillateurs de Zara font leur marasquin avec le miel de l'Ukraine, après l'avoir raffiné par la gelée.

Les anciens en faisaient un hydromel vineux, qu'ils appelaient *aqua mulsa*, *melicratem*. Ils buvaient aussi du vin miellé, qu'ils nommaient *œnomeli*. Pour se rafraîchir, ils faisaient un oximel, avec le miel, le vinaigre étendu dans beaucoup d'eau. Avant que le sucre fût aussi commun, il servait de base aux sirops. C'est ainsi qu'a été fait le premier sirop de pomme. Mêlé et étendu dans une certaine quantité d'eau, le miel donnait au bout de six mois, par la fermentation un hydromel vineux, imitant le vin de Madère.

On peut séparer le sucre du miel par l'intermède de l'alcool. Ce procédé consiste à le faire chauffer avec de l'eau, à l'écumer et à le clarifier; on ajoute ensuite des coquilles d'œuf en poudre. On fait chauffer de nouveau, on filtre la liqueur, qu'on fait évaporer et cristalliser. On doit ce procédé à MM. Cavezalli et Deburgeon, chimistes.

Le miel du printemps vaut mieux que celui d'automne, étant formé de la substance des fleurs ; celui d'été vient après : le plus mauvais est celui d'hiver. On doit le choisir bien blanc, épais, grenu, nouveau, transparent, d'une odeur un peu aromatique et de saveur agréable. Il faut le conserver dans des lieux frais, pour empêcher sa fermentation : la coction le rend amer. Avec le miel, les Anglais font une boisson qu'ils nomment *metheglin*. (Voir ce mot.). A Cayenne et à Surinam, il y avait un miel rougeâtre, fourni par l'abeille Amalthée. A Madagascar, le miel est verdâtre, il est produit par l'abeille *unicolor*.

Le miel jaune doit avoir de la consistance, être d'un beau jaune

et avoir une bonne saveur. Celui de Champagne passe pour être excellent, parce que le terroir est sec et que les plantes y sont aromatiques. Le miel de Narbonne a beaucoup de réputation. Pour l'imiter les marchands y mettent ordinairement quelques branches de romarin pendant plusieurs jours ; mais ne pouvant ensuite en retirer tout le romarin, sans en laisser quelques feuilles, on ne tarde pas à reconnaître cette fraude. Pour le faire paraître plus blanc, les paysans y délaient de l'amidon bien pulvérisé. Les Juifs de l'Ukraine et de la Moldavie donnent au miel une grande blancheur et une consistance presque saccharine, par un procédé fort simple : il suffit pour cela de l'exposer à la gelée, pendant environ trois semaines, dans des vases opaques et non conducteurs du calorique. Le miel ne gèle pas dans le fer blanc, mais il y devient très-dur et très-blanc. Le meilleur procédé pour le purifier est dû à M. Thénard ; le voici : Six livres de miel; une livre trois quarts d'eau, deux onces et demie de craie en poudre, cinq onces de charbon pulvérisé, lavé et séché, trois blancs d'œuf battus dans trois onces d'eau par livre de miel. On met le miel, l'eau, la craie réduite en poudre et les blancs d'œuf battus dans une bassine de cuivre, dont la capacité doit être d'un tiers plus grande que le volume du mélange, afin d'en prévenir l'extravasation, on fait bouillir le tout pendant deux minutes, ensuite on jette le charbon dans la liqueur, en le mêlant intimément à l'aide d'une spatule et on fait durer l'ébullition pendant deux autres minutes ; on retire alors la bassine du feu et on passe le contenu à travers une étamine, ayant soin de remettre immédiatement par dessus les premières portions qui filtrent, parce qu'elles entraînent toujours un peu de charbon.

M. Herpin de Metz a fait connaître le procédé suivant pour reconnaître le miel falsifié par la farine ou la fécule de pommes de terre.

On fait dissoudre trois gros de miel dans trois onces d'eau bouillante, on laisse refroidir, on verse dans un verre et l'on ajoute deux ou trois gouttes de teinture d'iode ; si le miel est pur, la liqueur restera très-limpide et ne changera presque pas de couleur ; si au contraire il contient de la farine ou de la fécule, la liqueur se troublera à l'instant et prendra une teinte bleue foncée, et après quelques momens de repos la farine se précipitera au fond sous la forme de poudre bleue.

MILLEFEUILLE que les Islandais appellent VALLHUMALL (*Houblon des champs*). Les anciens habitans ont employé cette plante en place de houblon. Dans une partie de la Suède on s'en sert encore, et la bière où on l'a fait entrer, est aromatique et enivrante.

MILLET (*Milium*). Plante de la famille des graminées; ses racines sont fort nombreuses, ses tuyaux hauts de deux à trois pieds, entrecoupés de nœuds, ses feuilles sont larges, semblables à celles du roseau, ses fleurs naissent en bottes, son grain est petit et rond; dans certains pays il sert à l'alimentation. Selon Pline, le millet fut apporté des Indes en Italie. Pour l'employer, on le dépouille de son enveloppe et on le fait cuire dans du lait. Il est calmant, substantiel et rafraîchissant; les personnes qui toussent s'en trouvent bien. En Italie on en prépare des gâteaux qu'on mange chauds. La nourriture ordinaire des Mingréliens est une espèce de bouillie faite avec ce grain; ils lui donnent le nom de *Ghomi*. Du temps de Pline, les Italiens en faisaient du pain, quoiqu'il n'y en ait pas de plus pesant et qui se gonfle plus en cuisant.

Millet d'Afrique (*Holcus sorghum*, L.). M. Arduine, professeur de chimie à Padoue, a retiré du sucre de ce grain. Ce millet jouit des mêmes propriétés que le riz. On le réduit en gruau et on en fait une excellente bouillie, en usage chez les peuples occidentaux de l'Afrique; cette bouillie est presque leur seul aliment, qu'ils nomment *couscou*.

Tous les millets ont les mêmes propriétés alimentaires que le maïs, l'orge et le riz.

MILOUIN (*Anas ferina*). Après le canard sauvage, le milouin est l'espèce la plus nombreuse. Sa tête est plus grosse, son corps plus court, plus arrondi et sa marche plus lourde que celle du canard. Le milouin vient en troupes de vingt à quarante lieues du nord de l'Europe et de l'Asie, au mois d'octobre dans nos contrées; il va même en Egypte; il ne fréquente que les grands étangs. On le trouve assez souvent dans les marchés de Paris pendant l'hiver. Ce gibier est fort estimé.

MIRABELLE. Petite prune ronde, de couleur jaune doré, bonne à confire. Il y a aussi une mirabelle double, qui n'est qu'une variété de la précédente, et dont la couleur est jaune, flambée de rouge. Propriété des autres prunes.

MOELLE DES OS. Substance oléagineuse, douce, plus ou moins molle, qui se trouve en masse dans le milieu des os longs. Elle est principalement formée d'une matière grasse, de stéarine et d'oléine. On ne doit en manger que sobrement, parce qu'elle relâche l'estomac, l'affaibit, occasione des nausées et même le vomissement. Les os de cochon contiennent fort peu de moelle, parfois elle manque entièrement. La moelle de bœuf, de mouton, de veau, de lièvre, est recherchée; cependant elle ne convient pas à tous les estomacs: c'est l'expérience qu'il faut consulter.

MONARDE ÉCARLATE, vulgairement Thé d'Oswezo (*Monarda didyma*, L.). Plante d'une grande beauté, qui fait l'or-

nement des jardins de l'Amérique septentrionale. Les habitans emploient ses feuilles en guise de thé; l'odeur en est des plus agréables. Cette boisson est rafraîchissante.

MONBIN A FRUITS ROUGES (*Spondias monbin*, L.). Arbre de trente pieds de haut, qui croît à Saint-Domingue, à la Jamaïque, à Caïenne, etc. Ses fruits mûrissent en février; ils sont de la grosseur des prunes, de saveur acide, et d'odeur suave; il dure trois ou quatre mois. Les Américains le servent sur leurs tables et en font aussi d'excellentes compotes qu'ils envoient même en Europe : ce fruit est rafraîchissant. Le monbin est cultivé au Jardin des Plantes, à Paris.

MONTINA. Plante du détroit de Magellan, dont il y a plusieurs espèces, qui toutes portent des fruits dans la saison. La hauteur de la plante varie d'un à six pieds; les feuilles sont étroites, longues et très-pointues; leur couleur est d'un vert foncé, leur goût est fade et astringent; les naturels du pays les font servir à l'alimentation. Les équipages des vaisseaux sont souvent forcés d'en faire usage.

MORELLE NOIRE (*Solanum nigrum*, L.). La racine est fibreuse, annuelle et sa tige de la hauteur de sept à huit pouces, ses fleurs sont petites, blanches; il leur succède des baies de couleur noire et de la grosseur d'un grain de groseille. Cette espèce est commune dans les lieux cultivés; elle fleurit en juillet. Plusieurs auteurs ont rapporté avec étonnement, que le anciens la regardaient comme plante potagère, entre autres Théophraste et Dioscoride. Aux Indes, dans les îles de France et de Bourbon, ainsi qu'aux Antilles, on la mange sous le nom de *bredde*, comme nous mangeons les épinards. M. De Candolle dit, que les habitans du village de Villemomble, aux environs de Paris, la mangent ainsi. Des colons de Saint-Domingue ont même préparé à Paris le *calalou*, espèce d'aliment fait avec la morelle cueillie aux environs de la capitale, et l'ont mangée sans en avoir éprouvé la moindre incommodité.

MORILLE COMESTIBLE. La morille est un genre de plante fongueuse, membraneuse, à surface sèche, de substance tendre et cassante, épaisse d'environ une ligne, portée sur une tige, très-apparente et fistuleuse, et d'odeur suave. Il y a des morilles simples et de caverneuses. Elles sont moins huileuses que les champignons et moins compactes même que les mousserons et les truffes, aussi pèsent-elles moins sur l'estomac. On les récolte au printemps sur les coteaux et dans les bois; elles sont ordinairement de la grosseur d'une noix, et d'autres fois plus grosses. Leur substance est charnue, percée de trous, ressemblant aux rayons du miel. Leur couleur est d'un blanc tirant sur le rouge, le fauve ou le noir, selon leur

âge. Il y en a de blondes, de rousses, de brunes, de bleues, de concaves, de blanches et comme poudreuses.

Les morilles ont éte célébres par la mort de l'empereur Claude, on l'attribua au poison dont on les avait assaisonnées, ainsi que le rapportent les historiens, *boletus medicatus*, morille empoisonnée. Pline dit qu'elles perdirent alors beaucoup de leur prix, quoique personne n'ignorât que cette mort était l'ouvrage d'Agrippine. Cet auteur s'exprime ainsi : *Tiberium Claudium Cesarem qui boletum esu impensè delectabatur, conjus Agripina boleto veneno illito, sustulit, ut Neronam ipsi successorem imperio daret.*

Néron appelait les morilles l'aliment des dieux, *cibus deorum*. Récentes ou sèches, leur saveur est très-suave. Elles excitent l'appétit, accélèrent la circulation et restaurent; mais elles échauffent beaucoup et nourrissent peu. Les estomacs délicats, les jeunes gens, les bilieux et les tempéramens secs et irritables doivent s'en abstenir.

Selon Paulet, indépendamment de l'usage qu'on fait des morilles dans certains ragoûts, on peut en faire un mets particulier, en les lavant bien, et les faisant cuire pendant une heure avec du beurre, du sel, du persil, du jambon, etc.; il faut les humecter souvent avec du bouillon; lorsqu'elles sont cuites on ajoute des jaunes d'œufs. On les sert seules ou sur une croûte de pain. On les accommode aussi à l'italienne, en hatelets, enfin on les farcit. On les mange aussi fraîches, grillées ou cuites à un four de campagne. Il y a plusieurs espèces de morilles, etc.

MORILLON. Raisin dont il y a plusieurs espèces, le noir est le plus ordinaire ; il est fort doux et de saveur excellente; c'est celui qui donne le meilleur vin. En Bourgogne on le nomme *pineau*, à Orléans *auvernat ;* le morillon blanc est aussi fort estimé.

MORME ou **MORMYRE** (*Sparus marmyrus*, L.). Poisson appelé à Rome *mormillo*, à Venise *mormyro* ; à Marseille et sur toute la côte de Gènes, *mormo*, il est de rivage. Il ressemble assez à la daurade, il est très-commun dans la mer Méditerranée et surtout dans le Levant. Sa chair est molle et a presque toujours une saveur de vase, qui ne le fait pas estimer. Athénée dit cependant qu'elle est fort nourrissante.

MORO. Poisson de la mer de Nice, couvert d'écailles argentées. Il pèse de trois à quatre livres. Sa chair est blanche, tendre et savoureuse ; mais elle a une forte odeur de marée. On en fait facilement la digestion, mais cette chair n'est pas du goût de tout le monde.

MOROC ou **OISEAU DE MIEL**. Oiseau de l'Abyssinie. Il a un instinct tout particulier pour découvrir le miel des abeilles,

dont il y a une grande quantité en Ethiopie, et de différentes espèces. Les unes font leur miel dans des ruches, d'autres dans le creux des arbres et quelques unes dans des trous sous terre ; ce dernier miel est aussi bon que celui des ruches, quoique plus noir. Lorsque le Moroc découvre un trou de l'abeille, il se met sur le chemin, trémousse des ailes, chante dès qu'il voit quelqu'un et fait entendre par ses mouvemens qu'il n'a qu'à le suivre. S'il aperçoit qu'on le suit, il voltige d'arbre en arbre jusqu'à ce qu'il soit où est le miel; l'Abyssin le découvre, le prend et ne manque pas d'en laisser à l'oiseau. Il y a une si grande quantité de vaches et de miel en Abyssinie, que le père Lobo dit que c'est une terre de miel et de beurre. La chair du Moroc est fort bonne à manger.

MORSE. Poisson qui ressemble au phoque, quoique plus grand, plus fort et plus gros. On le trouve dans les mers du Groënland et dans le Canada. Il est vivipare et amphibie ; il se tient sur la terre, dans l'eau et les glaçons. Ses défenses paraissent être d'une substance plus dure que l'ivoire des éléphans. On lui fait la chasse à cause de ses défenses et surtout de sa graisse, dont on retire une huile, aussi bonne que celle de la baleine Sebio.

MORUE, CABELIAU (*Gadus morhua*, L.). C'est le portugais Gaspar de Corte Real, qui, au seizième siècle, fit connaître ce poisson, qui a rendu le nom de Terre-Neuve si célèbre ; c'est là qu'on en pêche le plus. Ce poisson se trouve aussi dans les mers du nord de l'Europe ; mais celui de Terre-Neuve est plus estimé, quoique moins blanc. Il se nourrit de différens poissons, principalement de harengs, de vers, etc. La morue est de la longueur de deux à trois pieds, et même de cinq ; sa circonférence est aussi d'environ cinq pieds ; elle pèse de douze à cent livres. L'énergie de l'estomac de ce poisdn est telle, qu'en moins de six heures, sa proie est parfaitement digérée. Lewenhoëck a trouvé que ses œufs se montent à neuf cent mille. Tout est bon dans la morue ; les grosses têtes sont fort recherchées des gourmets, parce qu'elles sont fort délicates. Dans plusieurs contrées, les intestins servent à faire des *noues* ou *nos*, et les œufs, qu'on prépare avec soin, sont servis sous le nom de *rougues* ou de raves. La chair de la morue fraîche est blanche, ferme, feuilletée, d'une excellente saveur et nourrit bien ; on préfère celle du mâle. La langue fraîche ou même salée passe pour un bon morceau, le foie sert aussi à l'alimentation ; on en retire de l'huile. Ce poisson meurt aussitôt qu'il est sorti de son élément ; il ne remonte jamais dans les fleuves. Il est rare sur le littoral de la Manche ; cependant on en trouve sur les marchés de Paris, qu'on apporte de Calais,

de Boulogne, St-Valéry ; mais il n'est pas aussi gros que celui qu'on trouve sur les côtes de la Belgique. Lorsqu'on fait sécher à l'air ce poisson, on l'appelle *morue sèche ;* salé, c'est la morue salée ; si on ne la sale ou qu'on ne la sèche qu'à demi, elle prend le nom de *morue blanche.*

Le *stœkfisch* est la morue qu'on fait sécher sans être salée et qu'on bat long-temps pour l'attendrir. On en distingue plusieurs sortes, plus ou moins estimées. Ce sont surtout les Français, les Malouins et les Basques, qui, après l'avoir préparé l'embarquent pour le vendre sur les côtes d'Espagne, de Portugal et de France.

La *morue noire* est celle qui a éprouvé un commencement de décomposition en séchant, et qu'il ne faut pas confondre avec la morue noire fraîche.

En Islande on ne mange jamais la morue dans sa fraîcheur. On la fait cuire lorsqu'elle a acquis un certain degré d'altération. Plusieurs peuples du Nord en agissent de même ; ce qu'ils font aussi pour les autres poissons de grosse espèce, dont la chair est coriace ; mais ils mangent frais les petits poissons, tels que la sole, etc.

La *morue verte* est celle qui est salée ; mais, pour être de première qualité, elle doit avoir au moins deux pieds de longueur.

La *morue raguet* est de médiocre longueur : la *ronde* est celle qui dans sa préparation a conservé sa forme arrondie et sa queue ; enfin la *plate* est celle qui a été ouverte et aplatie. La morue salée de première et de deuxième qualité peut se conserver tout l'hiver, sans s'altérer ; il faut la tenir dans des lieux frais et non humides. Cette morue est de difficile digestion, parce que, quoique ramollie par la macération qu'on lui fait subir, elle est toujours dure et coriace. On sale les œufs de morue, dont on fait un objet de commerce, surtout dans la Bretagne. La Morue fraîche sera toujours la plus estimée, c'est aussi pour cela que, sur plusieurs points des côtes de France et d'Angleterre, on est parvenu à en avoir de vivantes, transportées du banc de Terre-Neuve, en les tenant dans des vaisseaux fermés, mais troués, attachés aux navires et plongés dans la mer, dont ils reçoivent l'eau.

Aux environs de l'île de Man, entre l'Angleterre et l'Islande, on trouve une variété de morue dont la peau est d'un rouge vif de vermillon. Sa chair est fort recherchée. La morue est aussi abondante aux îles de Jean Fernandez, qu'elle l'est au banc de Terre-Neuve. Ce poisson arrive en grande troupe en novembre et en décembre sur la côte de Valparaiso ; M. Luison, français, y a fait un établissement pour cette pêche.

Selon M. Marce, la France expédie annuellement près de

quatre cents navires. Son produit annuel sur les différens endroits où on fait cette pêche est :

Côte de Terre-Neuve,	16,000,000	kilogrammes.
— St-Pierre et Miquelon,	4,000,000	
— Islande,	5,000,000	
— Grand banc,	5,000,000	

Ces produits, étant de 42 fr. par cent kilogrammes, représentent la somme de 12,600,000, sans compter la valeur de l'huile.

Morue blanche, salée et séchée, recouverte d'une efflorescence blanche.

Morue fourillou. C'est la morue sèche de médiocre qualité,

Morue gaffet. C'est la plus grande des morues salées.

Morue grise. C'est la morue sèche de deuxième qualité.

Morue marchande, nom qu'on donne à la morue sèche, et qui a toutes les conditions pour être mise en vente.

Morue pinnée. C'est celle qui commence à fermenter.

Grande morue (*Asellus longus*). C'est aussi une espèce de morue fraîche, plus mince et plus longue que le cabeliau. Sa peau est fort grasse, sa chair a une excellente saveur; son foie surtout est très-recherché pour la table.

MOUFLON (*Ovis ammon*, L.). Quadrupède ruminant, qui paraît être la souche des brebis. Il existe à l'état de nature et à l'état sauvage. On le trouve dans les montagnes de la Gréce, dans l'île de Chypre, de Sardaigne, de Corse, etc. Il a environ trois pieds de longueur, deux pieds trois pouces de hauteur; les cornes dans le mâle sont longues d'environ deux pieds, grosses, ridées à leur base et d'un gris jaunâtre, les oreilles sont médiocres, droites, pointues et mobiles; le cou est assez gros, le corps épais, musculeux, à forme arrondie; les jambes assez robustes, la queue courte, infléchie; les testicules sont volumineux, le corps est couvert de deux sortes de poils, un laineux gris, fin, épais, et l'autre soyeux. La tête n'en a que de très-courts; le pelage est d'un fauve terne en hiver, il est alors plus fourni et a plus de noir. La femelle ne paraît différer du mâle, que par l'absence des cornes ou en ce qu'elles sont plus petites. Haller dit que le mouflon, retrouvé en abondance en Corse, ne paraît avoir du mouton que les cornes; il a, dit-il, l'agilité, le port et les mœurs du chamois. Sa chair est de bon goût et a beaucoup d'analogie avec celle du chevreuil; sa graisse surtout a une saveur délicieuse.

Mouflon de l'Amérique du Nord, ou Bélier de montagne (*Ovis montana*). Buffon assure qu'il existe dans l'état de nature primitive. Il est de la taille du cerf. Son corps est assez élevé sur des jambes minces et nerveuses. C'est vers l'année 1800 que cette espèce fut découverte près du Missouri; on trouve cet animal en Russie, où il est plus grand et plus fort que les au-

tres brebis. Buffon dit qu'il ressemble aux brebis domestiques, mais qu'il est couvert de poils et non de laine, et qu'il est plus grand, plus fort et plus léger qu'elles. Il est naturellement farouche; plusieurs peuplades américaines, notamment celle de Kinstianeaux, lui font une chasse active, et en estiment la chair, surtout celle des femelles, dont le goût approche de celui de la chair de chevreuil. Selon les Kamtschadales, sa graisse a une saveur exquise.

MOUILLE-BOUCHE. Variété de poire qui est une des moins bonnes à manger.

MOULE (*Mytilus malacoz*, L.). Testacé bivalve, sans tête distincte, sans yeux ni organes de la mastication. Il y en a de mer et de rivière. Les coquilles de celles de mer sont ovales, convexes en dehors, concaves en dedans, noires, bleuâtres, polies, luisantes et de la grosseur d'une fève. Parfois, comme au Brésil, on en voit de si grosses que, séparées de leurs coquilles, elles pèsent jusqu'à huit onces. La chair de ce testacée est d'un bleu jaunâtre et de saveur assez agréable; la chair de celle de mer est meilleure; on doit choisir les moules fraîches, tendres, délicates et bien nourries. Leur chair lâche le ventre, fournit peu d'aliment, est fort visqueuse, aussi est-elle indigeste. Au rapport de Linné, les Suédois n'en mangent point, quoiqu'il y en ait une immense quantité dans la province d'Hæsingie; Lister dit que les habitans des environs de Lancastre, en Angleterre, en fument les terres voisines de la mer, d'où on les retire par charretées. Les moules sont parfois vénéneuses, et produisent tous les symptômes d'empoisonnement, tels que la difficulté de respirer, des coliques, des nausées et des vomissemens, l'enflure du visage, des éruptions cutanées, soif ardente, inquiétude, délire, démangeaisons insupportables, raideur des membres, etc. Les éruptions produites par ce testacé ne peuvent être comparées à aucune autre. On observe parfois des symptômes nerveux tels que spasmes, convulsions, inflammations de la gorge. Tous ces symptômes durent plus ou moins de temps, mais rarement plus de vingt-quatre heures. L'odeur vireuse que ces coquillages répandent, ne laisse pas d'incertitude sur leur propriété vénéneuse; cette odeur est rance, et nauséabonde.

Dans le cas d'empoisonnement, le meilleur et le premier moyen à employer, c'est de faire vomir par l'eau tiède et même par l'émétique, de donner ensuite des boissons mucilagineuses, et après, la limonade animée d'eau-de-vie, des lavemens mucilagineux. Contre les démangeaisons on emploie les lotions et les bains.

M. Lamouroux dit s'être assuré que les moules qui restent à la surface de l'eau sont vénéneuses, parce qu'elles absor-

bent du frai des méduses qui surnagent, tandis que celles qu'on prend plus profondément sont bonnes, même dans les mois où on les redoute le plus. Le docteur Mœrrhing rapporte plusieurs observations qui prouvent que ce testacé est sujet à plusieurs maladies, qui en rendent l'usage fort dangereux. Ces maladies sont la mousse et la gale.

Certains petits crabes qui se logent parfois dans ces testacées peuvent aussi contribuer à les rendre malfaisantes. Feu Hensler assure que dans le Holstein et de temps immémorial, de nombreuses familles s'y nourrissent de ces coquillages, sans qu'on y ait entendu parler d'accidens. Il l'attribue à la précaution de les mettre, après les avoir bien nettoyés, dans un sceau d'eau bien salée et de les y laisser plusieurs heures, elles s'ouvrent alors, se dégorgent et perdent leur qualité vénéneuse. M. Rondeau, médecin de Bruxelles, s'est convaincu que les mauvais effets des moules cuites, étaient paralysés par les acides, qui calmaient aussi le symptôme le plus insupportable, les démangeaisons. Pour cela, on lave pendant une demi heure depuis les pieds jusqu'à la tête le malade avec un mélange d'eau et de vinaigre; le malade s'assoupit, et la crise se termine par la sueur. Lorsque le ventre est tendu, un lavement avec le nitre fait cesser la chaleur et la démangeaison. M. Rondeau dit que pour que les moules cuites ne causent pas de mauvais effets, il faut les bien laver, les passer dans le vinaigre et les faire cuire avec quelques grains de poivre. Quoi qu'il en soit, il est prudent de s'abtenir d'un aliment fort indigeste.

Moule (*Phuca*, Gaz.). En Languedoc, on appelle ce poisson *mole*, en Espagne *molere*, à Rome *phyca*. Il est de roche; sa couleur est rougeâtre; il a de la ressemblance avec la tanche d'eau douce et par le derrière avec la sole. Il vit de mousse et de petits poissons; sa chair est aussi délicate que celle des meilleurs poissons saxatiles et convient à tout le monde; elle est en outre de facile digestion.

MOUREILLER GLABRE (*Malpighia glabra*, L.). Vulgairement cerisier des Antilles. Arbrisseau de Caïenne, qui s'élève de quinze à seize pieds. Ses tiges sont brunes, peu épaisses et rameuses; ses feuilles sont ovales, entières et glabres. Son fruit ressemble à une petite cerise rouge, de saveur acidule et renfermant trois noyaux anguleux.

MOUSSERONS (*Fungi verni odorati et esculenti*). Champignons qui croissent au printemps sur la mousse. Paulet en a fait quatre classes. Les mousserons à tête ronde, ceux d'eau ou les petits chapeaux, les godailles des prés ou des friches et ceux des bois ou faux mousserons.

On les reconnaît à leurs petits pédicules cylindriques, crépus, ridés à leur base, très-courts, qui soutiennent de petites

têtes de la grosseur d'un pois. Leur substance est blanche à l'intérieur et à l'extérieur; leur odeur et leur saveur sont agréables. Les mousserons ne valent pas mieux que les champignons : on les emploie pour assaisonner les alimens.

Mousseron odorant (*Agaricus odoratus*). Odeur de musc et d'anis; il devient odorant en se séchant; tandis que dans plusieurs autres plantes, le parfum que leur vie tenait enchaîné, s'exhale par la dessiccation. Les feuilles du myrte sont de ce genre.

Mousseron de Suisse ou Isabelle. Couleur isabelle ou roux tendre. Ses feuillets sont blancs et inégaux; son odeur, est celle de la farine fraîche; son parfum agréable; sa chair, est ferme, blanche et devient visqueuse et luisante étant cuite.

Mousseron de Bourgogne. Espèce qui, selon Paulet, est très-recherchée et d'un excellent goût. Sa couleur approche de celle du bois; sa chair, blanche et ferme, ne devient pas visqueuse par la cuisson; son parfum sert à le faire découvrir parmi les mousses. Sa taille est d'environ un pied et demi.

Mousseron blanc. Petit champignon tout blanc, que son parfum fait connaître, quoiqu'il croisse dans la mousse. Son chapeau a la forme d'une boule; sa chair est blanche, ferme, et sèche : ses feuillets sont fins et serrés; l'odeur en est fort agréable. C'est, selon Paulet, le mousseron le plus fin, le plus délicat, le plus léger et le plus estimé qu'on connaisse; il se vend ordinairement six francs la livre, en France. On le trouve aux environs de Noyon, de Compiégne, en Franche-Comté, etc.

Mousseux. On donne ce nom à des champignons ou bolets d'abord couleur de gris de lin, ensuite couleur café au lait. Les mousseux se divisent en fins ou satinés, en marbrés, en mouchetés et en écaillés. Le diamètre du chapeau du grand mousseux est de six lignes. Propriétés des champignons.

Mousseux des limaces. Ce bolet croît en été fort abondamment dans les bois qui environnent Paris; son chapeau est gros et irrégulier, sa couleur est ventre de biche par dessus, et verdâtre en dessous. Les limaces le recherchent.

Mousseux (vin). On rend le vin mousseux, en renfermant le jus du raisin dans des bouteilles solidement bouchées, avant que la fermentation en soit achevée; il conserve par-là du gaz acide carbonique, qui le rend agréable, digestif et cordial. Ce gaz, combiné avec le vin, lui donne une écume et un montant qui excitent la gaîté; ce qui a fait dire à Voltaire :

> Du vin d'Aï la mousse pétillante,
> En châtouillant les fibres des cerveaux,
> Y porte un feu qui s'exhale en bons mots.

Les personnes dont le système nerveux est sensible doivent s'en abstenir ou n'en user qu'avec beaucoup de réserve.

MOUT ou **MOUST** (*Mustum*). Liqueur exprimée du raisin, de la poire ou des fruits, lorsqu'elle n'a pas encore passé à la fermentation alcoolique. Le moût du raisin varie d'après l'espèce d'où il a été tiré ; cette différence tient presque autant à la qualité du fruit, qui n'est pas la même, qu'à sa maturité qui n'est jamais égale. C'est une liqueur douce, sucrée, plus ou moins liquide, obtenue en exprimant des raisins ou des fruits mûrs ; la pellicule du raisin fournit le principe colorant. Il y en a de rouge, de gris, de roux, de blanc ; ses principes sont le corps muqueux sucré, le tartre, un peu d'extractif, quelquefois de l'acide mélique et un arome particulier. Le moût est excitant, tonique, échauffant ; on en fait du vin cuit, etc.

MOUTABIER DE LA GUYANE (*Moutabea Guyanensis*). Cet arbrisseau croît à Caïenne dans les lieux défrichés ; ses racines sont sarmenteuses, tortueuses, longues de cinq à six pieds ; ses rameaux forment un buisson ; ses feuilles sont alternes, ovales, terminées en pointe, longues de quatre pouces ; ses fleurs répandent une odeur fort agréable. Son fruit est une baie jaune, à trois loges : ses semences sont enveloppées d'une pulpe douce, fondante, qu'on mange avec plaisir. Les créoles l'appellent *graine makaque*.

MOUTARDE NOIRE (*Sinapis nigra*, L.). Les Grecs ont donné à cette graine le nom de *sinapi*, selon Athénée, parce qu'elle affecte les yeux. D'autres prétendent que ce nom vient de *mustum ardens*, *moût ardent*. Quoi qu'il en soit, c'est la plus petite de toutes les semences, de saveur âcre, brûlante, d'odeur aromatique et piquante. M. Thieberge en a fait l'analyse, et y a trouvé deux espèces d'huile, l'une douce, fixe, légère ; l'autre âcre, chaude, volatile et pesante ; une matière albumineuse végétale, beaucoup de mucilage, du soufre et de l'azote. M. Antony todd Tompson a aussi fait sur cette graine des expériences chimiques, et a trouvé que ses principes constituans sont l'amidon, le mucilage, une huile douce, fixe, une autre volatile et du sel ammoniaque. Selon Paletta, la poudre de moutarde mise dans du lait le coagule promptement. La moutarde sert à relever le goût de certains alimens ; celle de Dijon avait une grande réputation. Il y a plusieurs manières de la faire ; la suivante paraît être la meilleure. On pulvérise à sec les semences qu'on garde dans des vases bien bouchés, pour ne les mêler au vinaigre que quand on veut en faire usage. Dans le Midi, on la prépare avec le moût de raisin, ce qui la rend plus agréable, mais on ne peut la conserver.

La moutarde excite l'appétit, donne du ton à l'estomac ; mais elle échauffe beaucoup, donne à la bouche une mauvaise

odeur. Elle convient aux tempéramens phlegmatiques, à certains vieillards. Les jeunes gens, les personnes disposées aux phlegmasies doivent s'en abstenir. Murray dit avoir éprouvé sur lui-même que ce condiment porte à la gaîté. L'usage de la moutarde est fort ancien; elle a eu des enthousiastes, parmi lesquels on cite le pape Clément VII; Valérius la met au dessus du nectar et de l'ambroisie. Aujourd'hui comme chez les anciens, elle est en quelque sorte une plante potagère, dont on mange les feuilles en salade ou cuites à la manière des choux. C'est surtout en été qu'on en fait un grand usage. La moutarde d'Égypte était fort renommée dans l'antiquité. A la Chine on mange une espèce de moutarde (*Sinapis chinensis*, L.) dont la culture produit plusieurs variétés. Malgré l'âcreté des semences de la moutarde noire, qui est émulsive, on en retire, par expression à froid, une huile adoucissante et relâchante, ce qui surprit fort Boërhaave.

MOUTON (*Vervex, ovis*). Seul, cet animal suffit aux besoins de la vie en ce qu'il fournit à l'alimentation et au vêtement. On dit que les moutons sont sensibles aux douceurs du chant, qu'ils paissent avec plus d'assiduité, qu'ils se portent mieux, qu'ils engraissent au son du chalumeau, que la musique a pour eux des attraits; mais on dit avec plus de fondement qu'elle sert au moins à charmer l'ennui du berger. Ces animaux se nourrissent de végétaux, vivent en troupes, plus ou moins nombreuses, habitent de préférence les pays élevés. L'Atlas en nourrit une espèce differente. Les montagnes de la Sibérie et du *Kamtschatka* en renferment une autre; une dernière espèce a été découverte depuis peu dans le Canada. Toutes les races de moutons domestiques produisent entr'elles; le bélier n'a quelque courage qu'à l'époque du rut; la femelle ou brebis n'a qu'un faible attachement pour la progéniture. Les agneaux paraissent doués d'un sentiment un peu plus fin, puisqu'ils reconnaissent leur mère au milieu d'un troupeau. Ils savent à peine trouver leur nourriture. Les produits des moutons, dont l'homme tire un si grand avantage, sont la chair, le lait, la peau et surtout la laine qui sert au vêtement; la graisse dure et solide ou suif sert a l'éclairage, enfin leurs excrémens engraissent les terres. La saveur de la chair de mouton varie beaucoup suivant les différens pays. En France c'est dans le Berry qu'il y en a le plus. Ceux des environs de Beauvais sont les plus gras et les plus chargés de suif, leurs extrémités en sont garnies. Les meilleurs sont ceux des côtes sablonneuses des provinces maritimes. En France il n'y a que des moutons blancs, bruns, noirs et tachés. En Espagne on en trouve de roux, en Ecosse de jaunes, ce qui doit être attribué à la différence de la nourriture et à l'influence du climat.

La chair de mouton est succulente et la meilleure de toutes les viandes communes. En France, dans la partie méridionale, elle est excellente ; aussi un ancien proverbe du pays dit *chair de mouton, manger de glouton.* La chair de ceux qui se nourrissent sur des prés salés, sur un terrain sec et dans lequel abondent des plantes aromatiques, telles que le serpolet, le thym, etc., acquiert une saveur des plus agréables ; tels sont ceux de Dieppe, connus sous le nom de *prés-salés.* En Italie les meilleurs sont ceux de Pistoie ; en Espagne ils sont aussi fort délicats. Cette chair convient en général à tous les âges, à tous les tempéramens, et surtout en été ; c'est un des premiers alimens qu'on puisse permettre dans les convalescences.

Le jeune mouton, modérément gras, nourri dans un air pur et dans de bons pâturages, peut être mangé rôti ou bouilli. Cette chair nourrit bien, mais moins que celle du bœuf. On sait qu'en Angleterre, il y a des boxeurs qu'on nourrit de manière à les rendre forts et agiles. Ripshan, geôlier d'Ipswich, élevait un athlète, nommé Lumphrus, que l'on pesait chaque jour. On lui donna d'abord pour principale nourriture du bœuf rôti, mais on s'aperçut bientôt qu'il devenait trop gras, et l'on fut obligé de substituer au roti de bœuf la chair de mouton, qui réussit à diminuer son embonpoint.

En Angleterre, on propage actuellement une espèce de mouton d'Afrique à large queue. Cette espèce est très-précieuse, non seulement à cause de sa laine, mais aussi de son excellente chair. La queue surtout, qui a huit à dix pouces de largeur est un aliment fort estimé.

Il y a au Cap de Bonne-Espérance une quantité prodigieuse de moutons ; leur chair est excellente ; leur queue, comme celle des moutons de Madagascar, est souvent large de plus d'un pied, et pèse de quinze à vingt livres. Cette espèce se trouve aussi en Perse, dans la Tartarie, dans la Syrie, en Barbarie, dans l'Ethiopie, etc.

Mouton. Deux agarics portent ce nom selon Paulet. Le premier est le petit mouton, le second le mouton zoné. On les mange dans quelques pays, quoique fort dangereux, surtout le premier, appelé, à cause de ses mauvaises qualités, *morton* et *raffouet.*

MUCILAGE ou **MUQUEUX** (*Mucilago*). Substance végétale, douce, de nature visqueuse et nourrissante, de saveur fade et filante, contenue dans presque tous les végétaux, surtout dans les jeunes plantes. En séchant, le mucilage se concrète et prend le nom de gomme ; il est plus abondant dans les racines et les semences que dans les autres parties des végétaux. Plus il est visqueux et abondant, plus il est de difficile digestion :

souvent il excite des nausées et le vomissement, mais combiné avec certaines substances, il en diminue les inconvéniens. Tel est l'effet du mélange de l'eau ou d'un acide, du sucre, etc. C'est spécialement dans les fruits et les racines qu'on le trouve uni à une matière sucrée; il est très-prononcé dans les figues et les dattes; mais ces fruits ont l'inconvénient dont Hippocrate a parlé, de produire des renvois brûlans. Sec, le mucilage brûle comme le sucre et la farine, et se boursouffle. Il est composé de carbone, d'oxygène et d'hydrogène.

MUGE (*Mugil cephalus*, L.). Poisson très-abondant dans la mer Méditerranée; il remonte les fleuves et les rivières. On en compte quatre espèces : le mulet, le maxon, le same et le chaluc. On dit que celui-ci ne se nourrit que de plantes aquatiques. On le pêche dans la Garonne, le Rhône, la Loire et la Seine. Pline prétend que le muge cache sa tête lorsqu'il est effrayé; il nage fort vite. Sa taille est d'environ un pied de longueur; sa tête est plane, comprimée par dessus; son museau est obtus, les iris sont argentés; le corps est écailleux; le ventre est blanc. Selon Willughby, la bonté de sa chair dépend de la saison et de l'endroit où on le prend. Celui d'étang est plus gros que celui de mer; mais sa chair ne vaut pas l'autre. Les muges d'Abdère et de Sinope étaient les meilleurs chez les Grecs, en hiver surtout. La tête était la partie la plus recherchée; c'est au reste un aliment peu sain et d'assez difficile digestion. Avec les œufs salés et ensuite broyés, puis séchés au soleil, on fait une espèce de pâte ou poutargue qui sert à condimenter certains alimens en Italie, en Provence, etc.

MUGUET ANGULEUX. SCEAU DE SALOMON (*Convallaria polygonatum*, L.). Sa racine est de la grosseur du doigt, longue, blanche et fibreuse. Ses jeunes pousses sont tendres et nourrissantes; on les mange apprêtées comme les asperges, dont elles ont à peu près les propriétés alimentaires.

MULET DE MER (*Mugil cephalus*, L.). Poisson très-commun le long des côtes d'Espagne et de la Méditerranée. Vers le printemps, il entre dans les fleuves et les rivières, comme on le voit dans la Loire, la Garonne, le Var et la Roya. Il vit d'algue et de limon lorsqu'il reste long-temps dans l'eau douce. Ses arêtes sont innombrables et fort incommodes pour ceux qui le mangent. La chair du mulet de mer que les Italiens appellent *cephalo*, est tendre, délicate, d'excellente saveur, nourrissante et se digérant facilement. Les anciens la recherchaient beaucoup, surtout celle des mulets de mer qu'on pêchait aux environs de Sinope et d'Abdère. Ces sortes de poissons sont meilleurs frits et convenablement assaisonnés;

on doit les manger aussitôt qu'ils ont été pêchés. Ausonne et Galien assurent du moins que cette chair ne tarde pas à s'altérer. On doit la saler lorsqu'on veut la conserver.

Mulet barbarin (*Mullus surmuletus*, L.). Poisson qui vit dans presque toutes les mers. Son ventre est argenté, son dos brun, sa tête est d'un jaune mêlé de rouge; ses nageoires sont blanches. Il se nourrit de petits poissons notamment de lièvre marin. Peu de poissons ont été plus recherchés que celui-ci par les anciens. Il coûtait si cher, que Calliodore, dont parle Martial, vendit un esclave pour en acheter un. Sa chair est ferme, blanche, feuilletée et de bon goût, mais d'assez difficile digestion; sa tête et son foie sont surtout très-estimés. Ce poisson fut consacré par les Grecs à Lucine, parce qu'il frayait, dit-on, trois fois par an.

Les Romains se repaissaient du barbare plaisir de voir les tourmens de ce poisson expirant dans des vases de cristal; aussi, a-t-on dit de ce peuple, qu'en devenant lâche il était devenu féroce.

Mulle rouge-or (*Mullus chryserydros*, Lacép.). Poisson dont le corps et la queue sont rouges et la taille de huit à dix pouces; il resplendit de l'éclat de l'or, du rubis et de l'améthyste; il est rare, on le trouve parfois auprès des rivages de l'Île-de-France. Sa chair a une saveur fort agréable.

Mum (*Mumma brunswicensis*). Bière très-forte assez estimée, qui se fabrique à Brunswick. Cette préparation consiste à faire infuser cinquante-six mesures de froment converti en drèche, huit d'avoine, huit de farine de fèves avec dix œufs frais, des sommités de sapin, de thym et autres plantes aromatiques, dans soixante-trois mesures d'eau, réduites par l'ébullition à quarante-et-une. Cette boisson ne peut convenir à tous les tempéramens; c'est l'expérience qu'il faut consulter.

Mure (*Morus nigra*, L.). Les poètes ont donné au mûrier l'épithète de prévoyant, de sage, *arbor sapiens*, parce qu'il ne bourgeonne qu'en mai; *exacto nunquam nisi frigore germinat*. Selon eux, son fruit était d'abord blanc, mais il changea de couleur après la mort de Pyrame et Thisbé, qui périrent victimes de leur amour, sous un mûrier, où ils s'étaient donné rendez-vous; ses racines arrosées du sang de ces tendres amans, communiquèrent aux fruits une couleur pourpre noirâtre. Quoi qu'il en soit, le mûrier est un arbre précieux, puisque ses feuilles servent à nourrir les vers à soie, et que ses baies sont alimentaires. Elles contiennent beaucoup de mucilage, du sucre, de l'acide tartarique, etc. Elles fournissent, à la vérité, peu de nourriture, mais elles calment, rafraîchissent et lâchent le ventre. Cependant elles se corrompent assez facile-

ment dans l'estomac, et sont de difficile digestion, lorsque ce viscère est faible ou relâché. Elles sont fort venteuses. Horace nous apprend que les Romains mangeaient ce fruit à la fin des repas; ils faisaient une difference entre les mûres d'Ostie et celles de Tusculum. Les meilleures sont les noires; parvenues à leur parfaite maturité, elles sont alors juteuses, mais elles ne doivent pas avoir été touchées par les insectes. Il faut les cueillir avant le lever du soleil, parce que les araignées et autres insectes couvent dessus pendant le jour, les piquent, s'en nourrissent et y déposent leurs œufs. Avec ce fruit, on pourrait faire une espèce de vin, mais qui ne se conserverait pas. Les marchands emploient parfois ces fruits pour colorer leur vin. Les oiseaux qui s'en sont engraissés ont une excellente chair; c'est ce qu'on observe principalement dans les merles.

MURE SAUVAGE (*Rubus fruticosus*, L.). Arbrisseau épineux, qui produit un fruit rouge et âpre avant sa maturité, mais qui devient noir, de saveur douce et agréable étant mûr. Il est rafraîchissant; on en fait aussi un sirop.

MURÈNE (*Muræna helena*, L.) MURÈNE DES ANCIENS. Poisson qui vit dans la haute mer et qu'on trouve cependant près des rivages. Sa longueur a plus de trois pieds et approche beaucoup de la forme de l'anguille, quoique son corps soit plus large, son museau plus allongé, comprimé et terminé en pointe aiguë; l'ouverture de sa gueule est très grande, sa peau est lisse, sans écailles, marquetée différemment dans le mâle et dans la femelle. Ce poisson se tient caché pendant les grands froids dans les crevasses des rochers sous-marins. Il se nourrit de poissons et d'autres chairs. Dans la Méditerranée, il n'est pas rare d'en trouver du poids de trente livres. Pline dit que l'orateur Hortensius pleura la mort d'une murène qu'il aimait beaucoup. Macrobe rapporte que Crassus en avait une, tellement familière, qu'au son de sa voix elle venait manger dans sa main, et qu'il en porta le deuil lorsqu'elle mourut dans la piscine qui était dans sa maison. Ce poisson se pêchait surtout près de la ville de Tartèse, à l'embouchure du fleuve Bœtis. On le trouve abondamment sur les côtes d'Afrique, aux Antilles, au Brésil, dans l'Inde et particulièrement sur les côtes de la Sicile, comme nous l'apprend Martial;

Quæ natat in siculo grandis muræna profundo.

Selon Rondelet, les pêcheurs craignent beaucoup la morsure de ce poisson, qui est vénéneuse et fort dangereuse; ils ne le touchent qu'avec des pinces. La chair de la murène est blanche, ferme, d'un goût agréable, nourrissant comme l'anguille et se digérant bien, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès; elle serait encore plus agréable si elle n'était pas remplie d'arêtes courtes et recourbées. Les Romains aimaient

beaucoup ce poisson ; l'histoire rapporte que Vidius Pollion, ami d'Auguste et de plus fort gourmand, croyait que les murènes nourries de chair humaine, étaient un aliment d'un goût plus délicat ; aussi faisait-il jeter dans les piscines où il les nourrissait, les esclaves accusés des plus légères fautes. L'empereur Auguste mangeant chez Pollion, un esclave cassa par mégarde un plat précieux ; Pollion en fureur, lui cria, *aux murènes*, mais Auguste, révolté de cette cruauté, fit casser toute sa vaisselle précieuse et donna la liberté à l'esclave.

Le père Dutertre dit avoir remarqué une chose très-particulière dans les murènes, aux Antilles ; c'est le renversement de la grande arête : tandis que les arètes qui dans tous les poissons sont penchées vers la queue, sont dans ceux-ci rebroussées vers la tête, ce qui fait que toutes leurs forces sont réunies au bout de la queue.

MURTILLA (appelé *ugni* par les Indiens, lucet, muscat par les Français). Arbuste du Chili, du genre des myrtes, de la hauteur de quatre pieds ; ayant beaucoup de ressemblance avec le myrte de Tarente. Il porte des fleurs blanches à cinq pétales ; le calice qui devient ensuite une baie ronde ou ovale est de la grosseur d'une prune, de couleur rouge, couronnée de quatre points verts comme la grenade ; l'odeur de ce fruit est aromatique. Au Chili on tire de ses baies un vin de liqueur fort agréable et d'un parfum singulier : ce vin ne se clarifie que lentement et l'on peut alors le conserver longtemps.

MUSC (*Moschus moschiferus*, L.). L'animal qui produit cette substance est de la grosseur d'un petit chevreuil, avec lequel il a de la ressemblance. Son élévation est à peu près de deux pieds. Il semble né pour les bois, les forêts et la vie sauvage ; il se nourrit principalement d'herbes et de racines ; le mâle porte une espèce de bourse, dans laquelle est une liqueur grasse, qu'on nomme aussi musc. Il y en a de plusieurs sortes qui diffèrent suivant l'âge et la latitude, plus ou moins septentrionale des chaînes de montagnes qu'ils habitent. On les trouve dans les royaumes de Boutan, de Tunquin, à la Chine et en Tartarie. Le meilleur musc est, selon Thiemann, celui de Tunquin ; celui de la Sibérie lui est inférieur, son odeur est plus faible et analogue à celle de la sueur des chevaux. Les Grecs ni les Romains ne le connurent pas. Les Arabes en firent mention dans le huitième siècle. Les caractères chimiques les plus certains d'un musc de bonne qualité sont de se dissoudre dans l'eau bouillante, jusqu'aux trois quarts de son poids; il faut que sa dissolution puisse être précipitée par les acides et notamment par l'acide nitrique, jusqu'à devenir presque incolore et

qu'elle ne donne pas le moindre précipité par le chlorure mercurique. La cendre du musc brûlé ne doit être ni rouge, ni jaune, mais grise. (Berzélius.) Selon le même chimiste, tous ceux qui ont fait des expériences sur le musc, s'accordent à dire que sa matière odorante ne dépend ni d'une huile volatile, ni d'un arôme comme les odeurs que répandent les plantes, mais d'une décomposition que cette substance éprouve peu à peu et dont l'effet est de produire continuellement de petites quantités de matière fortement odorante qui se volatilise. Cette substance est souvent falsifiée par les Indiens ; son odeur est la véritable ambroisie, qui ne plaît cependant pas à tout le monde ; elle est tellement pénétrante, qu'un seul grain peut fortement imprégner deux mille fois son poids d'une poudre inodore. Le meilleur musc a les caractères suivans. Il est composé de grains ronds ou ovales un peu applatis, dont la grosseur varie depuis celle d'une tête d'épingle jusqu'à celle d'un pois. Leur couleur est foncée, brun noirâtre. Ils ont un faibleéclat gris ; on peut aisément les écraser entre les doigts ; leur masse est homogène à l'intérieur. Le musc est un puissant tonique nervin; il est antispasmodique; agissant fortement sur le système nerveux, il active la circulation, raréfie le sang, et quoique Tralles en ait blâmé l'usage, il n'en est pas moins employé avec succès dans certains cas. On en fait une grande consommation dans l'Inde, en Perse et en Turquie. Les premiers l'emploient pour s'exciter à l'amour ; les femmes s'en servent pour dissiper les vapeurs. Le musc n'est point borné à cet animal. La civette n'est qu'une espèce de musc ; le pécari ou cochon d'Amérique a sur le dos une poche qui contient une liqueur musquée ; le blaireau, la fouine, le rat musqué, ont une odeur de musc très-prononcée. L'urine des chats mâles sent le musc, d'une manière fort désagréable dans le temps du rut. La chair du crocodile, celle du buffle sentent de même le musc. Haller avait remarqué dans la sueur de quelques hommes une odeur prononcée de musc. On l'a observée dans la bile de quelques individus ; le fumier sent parfois une odeur musquée. Certains végétaux, quelques fruits contiennent aussi le principe musqué d'une manière non équivoque. Il existe une variété de musc entièrement blanche, mais fort rare, elle se trouve dans les contrées d'Abakanks.

La chair des jeunes mnscs est tendre et de bon goût, on l'estime dans le pays.

MUSCAT. Excellent raisin, très-sucré et fort agréable lorsqu'il est bien mur. Il y en a de différentes espèces, de blancs, de noirs, etc. On en fait un vin fort estimé surtout celui de Frontignan et de Lunel, en Languedoc. Il est stomachique, faci-

lite la digestion, restaure, lorsqu'on le prend avec modération. Il convient aux convalescens et aux personnes dont l'estomac est faible, sans être irritable.

MUSCAT. Six sortes de poires portent ce nom, à cause de leur saveur agréable, savoir : le petit muscat, petite poire hâtive, le muscat fleuri, très-petite poire d'été ; le muscat royal, poire d'été moyeune, pyriforme et d'un vert jaunâtre, le muscat d'Allemagne, grosse poire d'automne et tardive ; enfin le muscat vert ou la cassolette, petite poire d'été pyriforme, d'un rouge terne. Ces fruits sont excellens.

MUSTELLE (*Gadus mustella*, L.). Sur les côtes de Gènes et en Italie on appelle ce poisson *galea* ou *pesce moro*, il a de la ressemblance avec la lote. Son corps est long, sans écailles et de couleur noirâtre ; il se nourrit de chevrettes et d'autres petits poissons. Sa chair est agréable et de bon goût. Le lac de Brigantia, au milieu des Alpes, fournit des mustelles qui ne le cèdent pas à celles de mer. C'est surtout dans le mois de septembre que ce poisson est meilleur : son foie est un manger fort délicat et se digère facilement.

MYRRHE (*Myrrha*). Suc gummo-résineux, rougeâtre, demi-transparent, et d'odeur fort agréable, qu'on apporte de l'Arabie-Heureuse et de la côte d'Afrique, au sud de Bab-el-Mandeb. L'arbre qui le fournit nous est inconnu. Ce suc blanchit en le mâchant et devient aussi ductile que la cire. Les peuples de l'Orient l'ont toujours recherché. Les mages vinnent l'offrir à Jésus, les Juifs en brûlent en l'honneur de l'Eternel. La myrrhe vient en grains ; la plus belle est de la grosseur d'une noix, de couleur rousse ou rougeâtre ; il s'y forme des écailles blanches, comme si on l'avait coupée avec les ongles, ce qui l'a fait nommer myrrhe onglée. Sa saveur est amère, un peu âcre ; son odeur tire sur celle de la résine que fournit le pin. On la falsifie avec la gomme arabique et le bdellium. La première se reconnaît à sa transparence et à son peu de saveur ; cette substance est naturellement sèche et rougit par la chaleur. Son analyse, faite par M. Pelletier, a fait voir qu'elle était composée de résine et de gomme. L'eau la dissout en partie et sa solution est difficilement transparente. Ingérée dans l'estomac, à la dose d'un à deux gros, elle y produit une chaleur désagréable, accélère le pouls, cause une véritable excitation ; aussi les pléthoriques, les personnes disposées aux hémorrhagies, doivent s'en abstenir. Prise en petite quantité, elle augmente l'appétit, favorise la digestion et l'assimilation. Les peuples de l'Orient en mâchent pour rendre leur haleine douce et agréable. Les anciens faisaient un grand usage et avec délices du fameux vin de myrrhe, comme d'une liqueur précieuse et excellente ; sans doute que leurs palais était moins

irritables que les nôtres, ou qu'ils préparaient ce vin d'une manière qui nous est absolument inconnue.

MYRTE (*Myrtus communis*, L.). Cet arbrisseau retient encore son nom grec, ce qui fait croire qu'il est originairement étranger à l'Italie ; cependant il y avait déjà des myrtes au lieu où fut fondé Rome. Il y eut pendant long-temps devant le temple de Romulus deux myrtes sacrés, l'un appelé *patricien*, l'autre *plébeien*. Le myrte commun est le seul qui croisse dans les contrées méridionales de l'Europe ; il se distingue par ses feuilles ovales, lancéolées, aiguës et par ses fleurs axillaires, solitaires et blanches. Ses baies sont pourprées, noirâtres et couronnées par les dents persistantes du calice. La verdure perpétuelle de l'arbrisseau et l'odeur suave qu'il répand, l'ont fait consacrer à divers usages religieux. Les Hébreux en portaient des branches dans la fête des tabernacles ; les Grecs le consacrèrent à Venus. Selon les poètes il n'était pas moins agréable à Minerve qu'à la déesse de Cythère. Une des trois Grâces était représentée avec un bouquet de myrte à la main, et Erato, qui présidait aux poésies amoureuses, en portait une couronne.

Pline dit que chez les anciens, avant la découverte du poivre, les baies de myrte en tenaient lieu, et que même on en faisait un excellent ragoût appelé *myrtatum*. On faisait aussi entrer ces baies dans les meilleures sauces. Le myrte est fort astringent.

On préparait, dit-on, avec les fruits du myrte une huile et un vin qu'on nommait *myrtidanum*. Les baies ont une saveur aromatique et piquante, on ne s'en sert plus pour en assaisonner les alimens. Cet arbrisseau vit très-long-temps ; il en existe dans le midi de l'Italie et de la Sicile, qui ont plusieurs siècles ; il aime les lieux maritimes, c'est la raison pour laquelle, dit-on, il fut consacré à Vénus.

MYRTE MUSQUÉ (*Myrtus ugni*, L.). Arbrisseau de la hauteur de trois à quatre pieds ; il croît naturellement dans le Brésil. Les fruits, d'une odeur aromatique, servent à faire un vin fort agréable, excellent, stomachique et préféré par les étrangers aux meilleurs vins muscats. Les Indiens des parties méridionales du Canada, font plus de cas de l'infusion de cette plante, que de celle du meilleur thé. Ils la boivent par plaisir et la croient utile à la santé ; elle réjouit le cœur, rétablit et fortifie l'estomac, dégage le cerveau et met du baume dans le sang. Le père Feuillée rapporte que les naturels du pays pressent ce fruit pour en exprimer le suc, qu'ils mêlent avec de l'eau, à laquelle il donne une belle couleur rouge et le boivent pour se rafraîchir.

MYRTE PIMENT (*Myrtus pimenta*, L.). Grand arbre dont les feuilles ressemblent beaucoup à celles du laurier ; il est origi-

naire de la Jamaïque. Ses baies fournissent une espèce d'aromate qu'on nomme toute épice, piment, ou poivre de la Jamaïque. Réduites en poudre, elles se vendent sous le nom de poudre de clous de girofle : en Angleterre on en assaisonne certains alimens.

A Ceylan on mange les baies du *Myrtus cariophyllata* de Linné. On trouve aussi cet arbrisseau aux Antilles ; son écorce roulée comme la cannelle est grisâtre, son odeur et sa saveur sont assez analogues à celles des clous de girofle ; ses propriétés sont presque aussi stimulantes et échauffantes.

MYRTE LUMA (*Myrtus luma*). Cette espèce diffère du myrte commun par sa tige, qui s'élève à plus de quarante pieds. Ses feuilles sont presque rondes ; cet arbre croît au Chili. Les Indiens font avec ses baies une sorte de vin agréable.

MYRTILLE (*Vaccinium myrtillus*, L.). Nom commun qu'on donne à plusieurs plantes. Celle-ci est distinguée par ses baies que tout le monde connaît et qu'on mange fraîches ; on les emploie aussi dans la pâtisserie. Leur saveur étant un peu âcre et stiptique, on les sucre. Suivant Seheeles, elles contiennent des acides malique et citrique, du sucre, de la gomme, de l'acide pectique et un peu d'albumine végétale. Le suc a moins de tendance à fermenter que celui des autres baies ; leur enveloppe contient beaucoup de matière colorante bleue, qui passe au rouge par l'action des acides, au vert par celle des carbonates et au brun par celle des alcalis. Cette matière colorante n'est pas détruite par la digestion, car on l'observe dans les urines et dans les déjections alvines, qui en sont colorées. Ces baies se mettent aussi dans les viandes pour leur donner du goût ; on les confit au sucre ; enfin on en fait une confiture, qui est pour les gens de campagne une ressource.

En Allemagne on en colore les vins et on en retire de l'eau-de-vie.

N.

NAGOR. Quadrupède de l'espèce des gazelles, de la grandeur d'un chevreuil. Sa couleur est d'un roux pâle ; il court très-vite. On le trouve dans l'intérieur des terres du cap de Bonne-Espérance, où il se nourrit de grains, d'herbes et d'écorces d'arbres ; sa chair est un aliment délicat, nourrissant bien et se digérant facilement.

NAM-DÉE. Nom cochinchinois d'un champignon qu'on croit être l'*agaricus deliciosus;* on en fait usage pour la table. On le trouve aussi en Chine, où il est appelé *hiam-xueni*.

NANDU ou AUTRUCHE DU MAGELLAN (*Rhea americana*). Oi-

seau qui habite l'Amérique et principalement les terres magellaniques; il a beaucoup de rapport avec l'autruche d'Afrique et de l'Asie. Quoique privé de la faculté de voler, il est si léger à la course, que les chiens les plus alertes ne peuvent l'atteindre. Son naturel est simple et innocent, il n'attaque point les autres oiseaux. Les Américains se servent de ses grandes plumes pour en faire des parasols, des panaches et autres ornemens; ils nourrissent dans les maisons de jeunes nandus, qui deviennent aussitôt familiers. Comme l'autruche, cet oiseau avale des pièces de monnaie, des morceaux de métal et parfois de petites pierres. La chair des jeunes nandus est tendre et de bon goût; ses œufs sont lisses, d'un blanc mêlé de jaune, également gros aux deux bouts, on les emploie surtout dans la pâtisserie.

NANKO et **NANKA**. Espèce de jacquier ou arbre à pain, (*Artocarpus*), qui croît à Sumatra. Les habitans en font rôtir les graines, qui sont nutritives, mais fort venteuses.

NANNA. Plante d'Amérique, dont le fruit a beaucoup de ressemblance avec l'artichaut et dont la chair approche pour le goût, de celui d'une poire très-succulente, de saveur délicieuse. Ce fruit est raffraîchissant.

NAPIE GLABRE (*Napela levis*, L.). Plante originaire de la Virginie. Quoique peu cultivée, elle mérite de l'être; ses jeunes feuilles, cuites comme les épinards, fournissent un bon aliment, doux, mucilagineux, de saveur agréable et convenant aux personnes sujetes aux constipations.

NARCISSE SAUVAGE (*Narcissus albus tubo luteo*). La tige de cette plante est haute d'un pied; sa fleur est remarquable par le limbe intérieur de sa corolle, aussi grand que l'extérieur, frangé en son bord, de couleur jaunâtre. Ce narcisse est fort commun dans les bois. Sa racine bulbeuse peut servir à l'alimentation, car toutes les racines bulbeuses connues sous le nom d'ognon, dont les tuniques sont emboitées les unes dans les autres et forment une substance d'un blanc mat, charnu et très-dense, contiennent de l'amidon et un mucilage qui donnent à l'eau une fluidité huileuse, nouvelle preuve de la qualité essentiellement alimentaire de ces graines.

NARD INDIEN (*Andropogon nardus*). Plante de la famille des graminées, dont les habitans de Java font un grand usage pour assaisonner les viandes et les poissons. Ils se servent de préférence de la racine, dont l'odeur est fort aromatique et agréable.

NARINARI (*Raja narinari artedi*). Poisson des mers du Brésil, ainsi que de celle qui baigne les côtes limoneuses de la Guyane. Ce peuple lui donne le nom de *raie chauve-souris*; sa chair a un excellent goût, nourrit bien, mais pèse et fatigue

les estomacs faibles. Selon Margraave, un seul de ces poissons peut nourrir quarante personnes.

NARWAL VULGAIRE (*Monodon monoceros*, L.). Mammifère du genre des cachelots, se précipitant sur tout ce qui lui fait ombrage, et devenant furieux contre l'obstacle le plus léger. Il habite le milieu des glaces de l'océan polaire. Ce géant des ondes affronte tout, brave tout, recherche le carnage, attaque sans provocation, combat sans rivalité et tue sans le moindre besoin. Sa tête est grosse et d'un volume à peu près égal au quart de sa longueur. De chaque côté de sa mâchoire il sort une dent très-longue, étroite, conique, se terminant en pointe fort aiguë; cette dent est cannelée en spirale dans toute sa longueur ; les Groënlandais en font des flèches pour la chasse et des pieux pour leurs cabanes. L'ouverture de la gueule de ce cachalot est très-petite, eu égard à la masse énorme de son corps ; son dos est convexe et large, ses nageoires pectorales sont très-courtes et fort étroites; l'eau que ce cétacé jette par l'évent s'élève à une très-grande hauteur. On retire du narwal vulgaire une huile que l'on préfère à celle de la baleine franche. Les Groënlandais aiment beaucoup la chair de cet animal, qu'ils font sécher en l'exposant à la fumée; ils regardent ses intestins comme un aliment délicieux, qui ne serait certes pas de notre goût.

NAS (*Cyprinus nasus*, L.). Poisson qu'on nomme en Allemagne *nasen*, en Italie *savetta* et à Ferrare *sueta*. On le trouve dans le Rhin, le Danube et dans plusieurs fleuves d'Italie. Il a d'un pied à un pied et demie de longueur; il nage par troupes au mois d'avril; un pêcheur en prend parfois deux ou trois mille dans une nuit; sa chair est meilleure au mois d'août; cependant elle n'est pas ferme, et contient beaucoup d'arêtes, surtout vers la queue; aussi préfère-t-on la partie de la tête jusqu'à la nageoire dorsale.

NAVET (*Brassica napus*, L.). Sa racine est charnue, sa saveur douce. Il y en a de différentes formes, grosseurs et couleurs. Les feuilles sont oblongues, d'un vert foncé, les fleurs sont jaunes ou d'un blanc jaunâtre. On en distingue plusieurs variétés; les petits sont les plus estimés parce qu'ils ont un excellent goût. A Paris, ceux de Fréneuse, de Vaugirard etc. ,sont estimés, ils sont petits et sucrés. Cette racine contient un mucilage sucré, uni cependant à beaucoup d'eau ; elle a un principe actif, qui se trouve dans toutes les plantes crucifères ; il réside dans l'écorce plus que dans la pulpe. Le navet laisse dégager dans l'estomac et les intestins beaucoup de gaz dont l'odeur est celle de l'hydrogène sulfuré. Cette racine n'est pas encore parfaitement connue quant à sa composition. Son suc a beaucoup d'analogie avec celui de la betterave ; quand on le fait

bouillir il se coagule et dépose de l'albumine végétale. Récemment exprimé il est incolore, mais il brunit par l'évaporation et forme un sirop qui dépose peu à peu des grains cristallins de sucre. Selon Drapier, on peut en obtenir jusqu'à neuf pour cent du poids de sa racine. Parmi les variétés de navets les principales sont : le navet ordinaire, la rabioule, grosse rave ou turneps, dont la racine est plus grosse, arrondie, ferme etc. De la graine de navets on extrait par expression une huile bonne à brûler. Ce légume se mange en soupe, en sauce blanche, à la moutarde ; on le frit, il se marie bien avec les viandes, surtout avec le mouton et le canard. On croit qu'il augmente le lait, qu'il est aprhodisiaque, etc.. Il est utile dans les affections de la gorge et des poumons; les mélancoliques se trouvent bien de son usage; mais il est venteux.

NAVET JAUNE DE FRISE. Cette espèce est originaire de la Frise ; elle est de la grosseur d'un œuf de dinde, arrondie et aplatie par dessus ; sa couleur est d'un jaune foncé, sa saveur est plus agréable que celle des autres navets, et il est plus nourrissant. En Hollande il se vend plus cher que les autres espèces.

NAWA. Espèce de palmier de l'île d'Amboine ; les habitans extrayent de ses spathes un suc, dont par la fermentation ils retirent une liqueur vineuse ou qu'ils laissent épaissir en sucre.

NAWAGA (*Gadus callarias*, L.). En Angleterre *god-fisch*, en Suède *sma-torsk* ; poisson commun dans la Baltique et fort rare dans l'Océan. Il est long d'un pied. Sa peau paraît lisse, parce que ses écailles sont peu sensibles à la vue ; sa gueule est très-fendue et terminée en pointe, sa langue est comme argentée. La couleur générale de ce poisson est d'un roux obscur, prenant une teinte blanchâtre vers le ventre. Le nawaga ne vit point dans l'eau douce, il conserve sa voracité lors même qu'on l'enferme dans un vivier où il se nourrit de petits poissons. Sa chair est délicate quand elle est fraîche, elle se divise en cuisant par lames comme fait celle du saumon, mais elle est de plus facile digestion.

NECTAR. Chez les anciens on donnait ce nom à un breuvage digne des dieux ; aujourd'hui que les hommes se croient semblables aux dieux, ils ont voulu en user et en conserver le terme : aussi appellent-ils ainsi, tout vin, toute liqueur d'un excellent goût et qui restaure, pourvu qu'on n'en abuse pas. Nectar se dit aussi d'un suc végétal, dont l'odeur et la saveur sont exquises ; dans certains végétaux on trouve beaucoup de ce suc mielleux sur les nectaires, qui sont les organes de la sécrétion du miel.

NAFALEH (*Salmo ægyptius*, Gml.). Poisson du Nil, qui

parfois pèse jusqu'à cent livres ; sa chair approche pour la saveur et pour les propriétés alimentaires de celles du saumon, aussi l'estime-t-on beaucoup dans le pays.

NÉFLIER (*Mespilus germanica*, L.). Dioscoride n'a parlé que de deux espèces de néfliers ; on en connaît aujourd'hui plusieurs variétés. Les principales sont le néflier à gros fruit, celui à fruit sans noyaux, celui à fruit précoce et le néflier à fruit allongé. L'arbre est de la famille des Légumineuses. Ses feuilles sont grandes, à peu de chose près, comme celles du laurier, mais articulées et blanches en dessous. Le calice devient un fruit de la grosseur d'une très-petite pomme, presque rond, rougeâtre quand il est mûr, charnu et terminé par une couronne. La nèfle avant sa maturité a une saveur tellement acerbe et astringente, qu'on ne peut l'approcher des dents sans les agacer ; elle ne mûrit point sur l'arbre ; on la ceuille en automne et on la met sur de la paille, où avec le temps elle s'amollit au point d'approcher de l'état de pourriture ou blettissement, et ce n'est qu'alors qu'on peut la manger. Sa saveur devient douce, vineuse et fort agréable ; cependant elle n'est pas du goût de tout le monde, étant d'ailleurs de difficile digestion ; en outre elle constipe et occasione des vents ; on ne doit en manger que sobrement. Dans plusieurs pays on la fait cuire avec du miel et de la cannelle, ce qui la rend stomachique. Elle fait cesser l'ivresse, est astringente, plaît à l'estomac et arrête le vomissement et le cours de ventre. On doit la choisir grosse, pulpeuse et bien mûre. Comme les nèfles commencent à mollir par le cœur, il arrive souvent que cette partie est pourrie avant que l'extérieur soit en état d'être mangé. Pour prévenir cet inconvénient, on doit les secouer dans un vase pour en meurtrir le dessus, qui alors s'amollit aussi promptement que l'intérieur.

NÉFLIER DU JAPON (*Mespilus japonica*, Thunb.). Ses tiges sont élevées, ses branches forment une tête étalée, ses rameaux sont cylindriques, cotoneux, ses feuilles oblongues, lancéolées, presque luisantes en dessus, cotoneuses et rougeâtres en dessous ; ses fleurs sont blanches, ses fruits sont de petites pommes ovales, jaunâtres, de la grosseur d'une cerise, de saveur acide et divisées en cinq loges contenant chacune deux graines ; on mange ces frnits au Japon et à la Chine pour se rafraîchir.

NÉGOIL ou **NÉGUEIL**. Poisson de mer qu'on nomme ainsi à cause de ses yeux grands et noirs ; à Marseille on lui donne le nom d'*oblado*, à Rome *ochiado*, à Nice *oblada* ; il est fort commun dans tous ces pays, ainsi qu'à Livourne et à Naples ; pris dans les eaux claires, sa chair a une saveur agréable et qu'on digère facilement.

NÉGUS DES ANGLAIS ou **CUP**. La meilleure liqueur appelée ainsi, se fait de la manière suivante : vin de Xérès ou de Madère, une livre; cidre, deux livres; poiré, une livre; citron pilé, coupé en tranches, un; muscade râpée, douze grains; sucre en poudre, quantité suffisante. On trempe dans cette liqueur de la croûte de pain grillée et bien chaude; c'est un stomachique qui ne convient point aux jeunes gens, aux tempéramens chauds, secs et irritables. Cette liqueur est fort usitée en Écosse où il s'en fait de forte et de faible.

NEIGE (*Nix*). Vapeur aqueuse, congelée dans l'atmosphère. Autant l'eau de neige est salutaire anx végétaux et aux opérations des arts, autant elle est nuisible en boisson. Surtout dans le Tyrol et le Valois, où ceux qui en font usage sont attaqués de goître; peut-être aussi la nature de l'air y contribue-t-elle, puisque M. Bourgeois a observé que parmi les habitans situés sur les montagnes de la Suisse, qui n'ont souvent pendant l'hiver que l'eau de neige pour boisson, on n'y trouve personne affecté de goître ou d'enflure de la gorge. Les Annales de chimie et de physique contiennent des articles sur les neiges colorées en rouge, observées par Saussure sur les Alpes, et par les capitaines Ross et Sabine, à la nouvelle Shetland du Sud. Aristote et Pline en avaient déjà parlé, et on en voit constamment de telles sur le mont Saint-Bernard; la couleur pénètre de deux à trois pouces. M. Baver l'ayant examinée au microscope, croit qu'elle doit cette couleur à un très-petit champignon du genre *uredo*. M. Peschier, ayant fait l'analyse de la neige rouge des Alpes, en a attribué la couleur à deux causes : 1° à l'oxide de fer très-divisé; 2° à un principe végétal résineux, ayant une couleur rouge orangée, appartenant selon toute apparance à quelques cryptogames de la famille des algues et des lichens. Quoi qu'il en soit, la neige jouit des propriétés toniques de la glace et peut être employée aux mêmes usages.

NELMA. Poisson des rivières de la Sibérie; il ressemble beaucoup au saumon; il pèse parfois jusqu'à soixante livres. Sa chair vaut celle de ce dernier et jouit des mêmes propriétés alimentaires.

NELUMBO ÉLÉGANT (*Nelumbo indica*, Poiss.). Fève d'Egypte, *lotus rose* par Athénée, *lis du Nil*. C'est de toutes les plantes aquatiques la plus remarquable par la beauté de ses fleurs, qui ressemblent à de belles roses pourpres, quelquefois presque blanches, d'une odeur très-agréable. Le fruit est un guépier et contient jusqu'à trente fèves. Cette belle plante s'est attirée l'attention des peuples, chez lesquels elle croît. Les Egyptiens l'ont presque divinisée et l'ont placée sur la plupart de leurs monumens. On en mange les feuilles, les ra-

cines et les semences ; ces dernières valent nos amandes. Les Chinois regardent le nélumbo comme sacré ; ils le nomment *lieu-wha*. En été ils coupent la racine par tranches qu'ils servent avec de la glace. On la confit aussi au sel et au vinaigre pour la manger en hiver.

NÉNUPHAR BLANC ou **LIS D'ÉTANG** (*Nymphæa alba*, L.). Plante à racines charnues, très-longues et fort épaisses et qui croît dans les étangs et les rivières peu rapides. On la reconnaît à ses grandes et belles fleurs blanches, dont les pétioles sont plus longs que le calice, surnageant dans l'eau, ainsi que ses grandes feuilles orbiculaires. Ces fleurs ont eu de la célébrité à cause de leur beauté. Les racines se mangent encore en Egypte, malgré leur saveur peu agréable. Les semences servaient à faire une espèce de pain, qui était défendu aux prêtres. Selon Pallas, ces racines féculentes servent encore aujourd'hui à la nourriture des Tartares. En Suède les semences du nymphæa jaune entrent avec l'écorce du pin dans la confection d'une mauvaise galette, ressource du pauvre. La plante a été regardée comme anti-aphrodisiaque. L'analyse faite par M. Morin prouve qu'on doit la placer parmi les toniques, et que sa racine contient de l'amidon, du muqueux, une combinaison de tannin et d'acide gallique, une matière végéto-animale, de la résine et une matière grasse, du sel ammoniacal, etc., principes qui la rendraient plutôt aphrodisiaque.

NEUG. Petit grain sec et dur qui, après le froment et le *teff*, est celui qu'on estime le plus en Abyssinie. On le vend aussi cher que les deux premières espèces ; il coûte le double lorsqu'il est rare. On le mêle avec du *teff* ou de l'orge pour en faire du pain.

NIGELLE DE DAMAS (*Nigella sativa*). Plante cultivée dans le Saïd, en Égypte. Les habitans font une grande consommation de sa graine connue sous le nom d'*abésodé*. Ils en saupoudrent le pain et les gâteaux, pour les rendre d'un goût plus agréable, après l'avoir torréfiée, moulue, mise en pâte et mélangée avec l'ambre gris, le musc, le bézoard, la canelle, le gingembre et le sucre. Cette graine sert aussi à faire une conserve, à laquelle les femmes attachent un grand prix, comme étant aphrodisiaque et donnant de l'embonpoint. Cette conserve est plus estimée et plus recherchée que celle qu'on fait avec les roses.

NIGRINE (*Chloranthus*). Arbrisseau originaire de la Chine et du Japon, se multipliant facilement dans les serres. On croit que les Chinois pour donner aux feuilles du thé une odeur plus agréable, les mêlent avec celles de la nigrine.

NIKA COMESTIBLE (*Nika edulis*, Riffo). Crustacé d'un rouge

incarnat pointillé de jaune, dont la carapace est très-lisse et terminée par trois pointes : celle du milieu est la plus grosse. Cette espèce n'a qu'un pouce et demi de longueur; elle vit dans les algues. On la mange aux environs de Nice. Ses propriétés alimentaires sont celles des autres crustacés.

NINZIN (*Sium ninzi*, L.). Le ninzin paraît appartenir au genre de la berle. Cette plante naît au Japon, dans la Corée. Sa racine est simple, petite, semblable à celle du panais, de trois pouces de long, de la grosseur du petit doigt, garnie de fibres chevelues et entrecoupées de petits anneaux. Au rapport de Kempfer, on lui adonné le nom de ninzin, qui signifie plante dont la racine ressemble à la cuisse de l'homme. Elle a le goût du chervi et l'odeur du panais; elle est, après le ginseng et le thé, la plus célèbre de toutes les plantes, qui croissent dans l'Orient. Les Japonais et les Chinois croient que ses principales vertus sont de fortifier et d'engraisser; ils la préparent comme le ginseng. On la recueille au commencement de l'hiver; on met des gardes pour empêcher de la voler. Le ninzin a des propriétés inférieures à celles du ginseng.

NIPA ARBRISSEAU (*Nipa fruticans*). Arbrisseau, de huit à neuf pieds de hauteur, qui croît à Java et dans les autres contrées des Indes orientales, sur les bords des eaux douces, mais saumâtres, et dans les lieux marécageux. Ses feuilles sont ailées, longues de quatre à six pieds. Ses fleurs mâles ainsi que les femelles sont situées sur le même régime, long de cinq pieds. Les fruits forment un drupe, de couleur marron, long de trois à quatre pouces et renfermant une amande ovoïde, et une substance fongueuse de peu de consistance. Les jeunes fruits du nipa se mangeut crus ou confits au sucre, ils sont rafraîchissans; mais lorsqu'ils sont entièrement mûrs, ils deviennent tellement durs, qu'il est impossible d'en tirer aucun parti. En coupant le régime, lors du premier développement de la fructification, il en découle une liqueur douceâtre, dont, par la fermentation, on retire un alcool.

NOINÉ ou **ATA**. Bel arbre de Siam, qui porte un fruit de la forme d'une pomme de pin, mais beaucoup plus gros. Sa peau est épaisse; sa chair est molle et approche pour le goût de celui de la crême sucrée. Ce fruit est très-agréable à manger et rafraîchit beaucoup.

NOISETIER, NOISETTE (*Nux avellana*, L.). Arbrisseau dont les feuilles sont pétiolées, larges, arrondies, de couleur vert-pâle et légérement velues en dessous. Les fleurs sont des chatons grêles, oblongs, cylindriques, d abord verdâtres, ensuite jaunâtres et écailleux. Les fruits croissent sur le même arbrisseau, mais en des endroits séparés et unis plusieurs ensemble; ce sont les noisettes contenues dans une coque dure,

sous laquelle est une pellicule rouge, qui enveloppe une amande blanche, ferme, de bon goût, donnant un suc laiteux. Autrefois on nommait ce fruit *abellino*, de la ville de ce nom dans la Campanie. On lui donnait aussi celui de *Préneste*, ville du Latium, où il y en avait beaucoup. Les Grecs le nommèrent *carya pontica* ou *leptocaria*, parce que selon Pline et Galien, cet arbrisseau fut apporté de la ville du Pont en Asie. Enfin les Lyonnais l'appelèrent *avellane;* il leur fut apporté d'Italie. Les meilleures noisettes sont celles du royaume de Naples. L'amande a une saveur douce et agréable, lorsqu'on la mange fraîche; mais elle contracte de l'âcreté, par la vétusté, et fatigue l'estomac. Sèche, la pellicule dont elle est recouverte, excite du picotement dans la gorge. La noisette nourrit plus que la noix, mais elle occasione des maux de tête, si l'on en mange trop. Son usage, même modéré, ne convient qu'aux jeunes gens, aux bons estomacs et à ceux qui font de l'exercice. Les confiseurs la recouvrent de sucre. Les Chinois mettent dans leur thé une huile douce, qu'ils retirent par expression et à froid de cette amande. Cette huile pourrait être employée dans l'alimentation récente.

On dit proverbialement présenter des noisettes à ceux qui n'ont plus de dents, pour dire offrir à une personne une chose dont elle n'est pas en état de se servir.

Noisette noire. Nom d'un petit agaric de couleur noisette en dessus, presque noir en dessous, et dont le pédicule est contourné. On le trouve en automne dans les bois qui avoisinent Paris. Ce champignon est malfaisant. Paulet l'a figuré dans son Traité. Du reste, il n'a rien d'agréable quant au goût ni à l'odeur.

NOIX MUSCADE (*Myristica moschata*, L.). Fruit du muscadier, qu'on nomme *gosora* à Ternate et en langue malaye *pela*. On cultive cet arbre surtout dans la province de Banda, composée de six petites îles, qu'on nomme Néra, Loutar, Pulo-Wray, Gunon-Gapy, Pulorong et Rosseng--Hyen. Les trois premières de ces îles son très-abondantes en muscadier, qui est un fort joli arbre aromatique, d'environ trente pieds de haut; dont le tronc est extrêmement droit, avec une écorce unie, de couleur brune. Ses branches s'élèvent obliquement. Ses feuilles sont ovales, pendantes et parfois d'un pied de longueur. Le haut et le dessus de ces feuilles est uni, d'un vert foncé très-agréable. La noix est de la forme d'un brugnon, couverte d'une écorce entre laquelle et le noyau est une membrane réticulaire qui, lorsqu'elle est sèche, forme ce qu'on appelle le *macis*. On n'appelle noix muscade que l'amande que contient le noyau, elle est originairement molle et devient ferme, compacte, fragile, odorante, un peu ridée

extérieurement, de couleur presque cendrée, panachée au dedans de veines d'un rouge brun et d'un jaune blanchâtre. Il y en a deux espèces : l'une a la forme d'une olive, son odeur est aromatique, agréable, d'un goût âcre et un peu astringente; c'est celle qu'on nomme noix femelle et qui est fort en usage; La noix mâle est plus longue, presque cylindrique et a de même la saveur et l'odeur aromatiques.

Ce furent les Arabes qui connurent les premiers ces noix; Avicenne en fait mention sous le nom de *jansiban*, qui veut dire en arabe, *noix de Banda*, parce que ces îles ont été consacrées à la culture de cet arbre, comme Amboine et Ulcaster l'ont été à la culture du girofle, sans qu'il fût permis d'avoir du girofle à Banda, ni de la muscade à Amboine. Ces dépôts en fournissent tout ce qu'il faut à la consommation du globe.

La muscade donne une saveur agréable et corrige la fadeur des alimens, excite l'appétit et facilite la digestion. Le veau et les autres chairs des jeunes animaux, le poisson et les molusques cuits, s'accommodent d'un peu de muscade, ainsi que les légumes naturellement fades. Ce condiment chasse les vents. Dans les pays chauds, les épices et la muscade sont nécessaires pour entretenir l'énergie des organes de la digestion, affaiblis par l'excessive chaleur du climat et par les sueurs trop abondantes. Dans l'Inde, on confit l'amande de la muscade entière dans le sucre. Les tempéramens chauds, secs, irritables, nerveux, les jeunes gens, doivent s'abstenir d'un condiment aussi échauffant; il convient à certains vieillards, aux phlegmatiques et dans les pays humides, etc. On doit choisir cette noix arrondie ou de la forme d'une olive, grosse, récente, pesante et grasse; piquée avec une aiguille, elle rend un suc huileux. Sa couleur doit tirer sur le rouge. M. Bonastre s'est assuré que les principes constituans de cette noix peuvent être établis ainsi qu'il suit : une matière blanche insoluble, butyreuse, colorée, huile volatile, acide, fécule, gomme naturelle et résidu ligneux. Etmutler dit que son abus a produit la paralysie, la mutité et le carus ou affection soporeuse.

Noix d'acajou. *Voir*, pour ce qui est de l'arbre, l'article Acajou. Cette noix a la forme d'un rein, elle est de la grosseur de la chataigne; recouverte d'une écorce épaisse, ligneuse, spongieuse et dure; de couleur grise ou brune, composée de deux membranes et d'une substance intermédiaire, fongueuse, contenant un suc mielleux, roussâtre, âcre et mordicant, qui transude par les cellules. Lorsqu'on l'approche d'une bougie allumée, on voit des jets de flamme qui résultent de sa combustion. L'amande fraîche est blanche, compacte, huileuse et de saveur délicate; vieille, elle

a un goût désagréable et produit de la cuisson aux lèvres. On se sert de l'amande fraîche pour faire des liqueurs de table ; on la fait aussi entrer dans la confection du chocolat, en la mêlant avec du cacao ; mais pour cela on la fait griller. Ces noix peuvent se garder fort long-temps. L'huile d'acajou doit être placée parmi les résines liquides ; elle est insoluble dans l'eau, rougit le papier de tournesol et n'a pas d'action sur la couleur bleue de la violette. Cette huile produit parfois une succession d'érysipèles plus ou moins dangereux et difficiles à guérir.

Noix de coco (*Cocos nucifera*, L.). Cette noix est ovoïde, un peu trigone, à son sommet, avec un léger enfoncement entre trois petites bosses ou saillies obtuses. Sous un brou épais et fibreux, se trouve une coque presque globuleuse, dure, marquée à sa base de trois trous inégaux et contenant une amande à chair blanche et ferme, ayant un peu de la saveur de la noisette. La coque est pleine d'une liqueur claire, agréable et rafraîchissante. M. Trommsdorff en a fait l'analyse ; elle contient de l'albumine qui la rend nourrissante. Cette liqueur a beaucoup d'analogie avec le lait, et ce qui constitue dans celui-ci la matière caséuse est remplacé par le mucoso-sucré. Enfin, on peut en extraire de l'huile de la même manière qu'on sépare le beurre du lait. M. Planche lui a reconnu les mêmes propriétés que M. Trommsdorff.

NOMBRIL BLANC. Agaric que Paulet a mis dans la famille des jumeaux. Il est d'un blanc gris et le centre supérieur du chapeau est creux. On le trouve aux environs de Paris.

NONNAT. On donne ce nom à tous les petits poissons, non seulement de mer, mais aussi d'eau douce, qu'on ne peut apprêter qu'en friture. Celui de la Méditerranée est de diverses couleurs, très-petit, d'une excellente saveur, et de facile digestion. On en fait des omelettes, des beignets ; c'est un manger très-délicat et de saveur fort agréable. Le gouvernement en a défendu la pêche, parce qu'elle diminuait beaucoup la quantité des poissons qui devaient en provenir.

NONPAREILLE. Nom d'une grosse poire d'automne, comprimée, de couleur jaune et de saveur aigrelette.

NOUGA. Mélange de miel blanc ou rouge, dans lequel on met des amandes douces, quelquefois grillées, et qu'on recouvre de pain à cacheter blanc. Le nouga blanc est plus estimé que le rouge ; mais il n'en est pas moins de difficile digestion, à cause des amandes dont tous les estomacs ne s'accommodent pas.

NOULE. Pâte formée avec de la farine de froment et dans laquelle on met plus ou moins de beurre, selon qu'on veut la rendre savoureuse, et, après l'avoir bien frasée on en forme

des plaques très-minces, qu'on replie sur elles-mêmes et qu'on coupe de la largeur de trois à quatre lignes. On les fait ensuite sécher. Quand on veut les manger, on les fait cuire dans l'eau, et on les assaisonne convenablement. Aliment sain et économique, dont on fait un très-grand usage en Allemagne et même dans quelques uns de nos départemens. Ses propriétés alimentaires sont celles du macaroni.

NOYER COMMUN (*Juglans regia*, L.). Grand arbre, dont les branches forment une belle tête étalée et touffue; le tronc est lisse et de couleur cendrée; les feuilles sont amples, ailées, et d'un beau vert. Les fleurs mâles sont verdâtres, les fleurs femelles vertes et solitaires. Il leur succède des fruits ou des drupes ovoïdes, enveloppés d'une sorte de pulpe épaisse, charnue, d'une belle couleur verte et très-lisse, qu'on nomme *brou* et sous laquelle est une noix composée de deux coques ligneuses et ridées, contenant une amande blanche, ferme, divisée en quatre lobes. Le noyer est originaire de l'Asie, et notamment des bords de la mer Caspienne; on le trouve depuis fort long-temps presque partout, et il a fourni beaucoup de variétés. On a appelé la noix *gland de Jupiter*, *Jovis glans*, parce qu'il fut d'abord plus estimé que le gland de chêne, c'est ce qui le fit consacrer au père des dieux. On ignore l'époque où la noix fut connue en Europe. Pline parle bien du *juglans*, qui paraît être le noyer; il décrit même la noix, mais sans dire à quelle époque l'arbre fut introduit en Grèce. Ce fruit diffère par sa grosseur, sa figure, sa dureté et sa saveur. Il y en a une espèce dont l'amande est amère. Ces fruits sont bons à manger quand ils approchent de leur maturité. *Voir* art. CERNEAUX. Ils nourrissent peu, se digèrent difficilement, occasionent des vertiges et excitent la soif. Les noix sont d'autant plus huileuses, qu'elles sont plus vieilles; elles acquièrent alors de l'âcreté et deviennent rances. Ce fruit a une saveur particulière et un principe odorant qui lui est propre, principe tellement adhérent à son huile, qu'on ne peut confondre celle-ci avec aucune autre par sa couleur ou par son odeur. Ce fruit contient une grande quantité d'huile, excepté quand il est jeune ou en cerneaux; cette huile se rancit plus facilement que toute autre. Chez les Romains, après la cérémonie du mariage, on jetait des noix au peuple, ce qui signifiait que les époux allaient avoir des soins plus sérieux, et qu'ils devaient renoncer aux jeux de l'enfance. Virgile a dit :

Mopse, novas incide faces, tibi ducitur uxor,
Sparge marito nuces, tibi deserit hesperus œtas.

Cet usage paraît s'être conservé dans plusieurs contrées méridionales. Hoffmann avait observé que la dysenterie était surtout fréquente dans la saison des noix et lorsque la récolte en

était abondante. Falconer cite plusieurs cas où mangées avec excès, les noix ont produit des indigestions mortelles. Vertes et macérées dans l'eau-de-vie avec du sucre, elles forment une liqueur, qui prise en petite quantité est stomachique, mais qui ne convient qu'aux tempéramens phlegmatiques et à certains vieillards. On les confit aussi au sucre, elles sont alors agréables, nourrissantes et aphrodisiaques. Les noix contiennent une substance farineuse propre à faire du pain, mais il faut les griller auparavant. Il y a dans l'Amérique septentrionale trois espèces de noyer, dont les fruits servent à faire du pain, savoir : le noyer de Virginie, celui de la Louisiane ou pacanier (*Juglans olivæ formis*) et le blanc. M. Banon, pharmacien à Toulon a été le premier à retirer du sucre de la sève du noyer. L'usage le plus général des noix sèches est d'en extraire de l'huile. Celle qu'on retire sans feu et par expression est préférée par certaines personnes à l'huile d'olive et au beurre pour la friture, ce qui n'est cependant pas du goût de tout le monde ; car par la chaleur, cette huile prend un degré de rancidité extrêmement fort. On peut conserver les noix dans leur fraîcheur par le procédé suivant. Quand elles sont mûres on en remplit un large pot de terre, qu'on enfouit dans un endroit sec d'un jardin ou d'une campagne, après avoir couvert le pot d'un morceau de bois uni, qu'on charge d'un poids lourd. Par ce moyen on peut avoir des noix fraîches jusqu'à la nouvelle récolte.

Le brou de noix contient beaucoup de tannin et d'acide gallique. Le docteur Swédiaur lui a reconnu une propriété antisiphilitique prononcée. Dans certains cas, je l'ai employé avec beaucoup de succès.

D'après l'analyse que M. Braconnot a faite du brou de noix, il contient de l'amidon, de la résine verte, une matière âcre et amère qui devient brune par le contact de l'oxygène, du tannin, de l'acide citrique et malique, de la potasse, de l'oxalate et du phosphate de chaux.

Noyer pacanier (*Juglans pecan*). Très-bel arbre de la Louisiane, produisant des noix fort petites, qu'on prendrait d'abord pour des noisettes, dont elles ont la forme, la couleur et une coque aussi tendre ; mais intérieurement elles sont figurées comme les noix et revêtues d'un brou peu épais. On les mange et on les transporte même dans les grandes villes des États-Unis. Leur goût est infiniment plus délicat que celui de nos noix, et les propriétés sont presque les mêmes. Les Français les recouvrent de sucre. Ce noyer croît lentement et ne donne des fruits qu'après vingt ans ; il craint beaucoup le froid.

Noyer cendré (*Juglans cinerea*, L.). Arbre qui s'élève parfois à cinquante pieds. On le cultive en France depuis

long-temps, où il est cependant peu commun. Il croît naturellement dans les parties septentrionales des États-Unis d'Amérique ainsi que dans la Louisiane et le Canada. Sa noix est épaisse, fort oléagineuse, mais devient rance facilement. On ne la mange pas lorsqu'elle est mûre, mais on la confit dans le vinaigre comme les cornichons, lorsqu'elle est encore verte.

Plusieurs médecins des États-Unis d'Amérique se sont assurés que l'écorce de cet arbre est purgative.

Noyer écailleux (*Juglans squamosa*). Arbre de l'Amérique, qui s'élève à quatre-vingt pieds et plus. Le tronc n'a guère que six pieds de circonférence. Les feuilles sont grandes et longues de quinze à vingt pouces. Les chatons mâles sont longs de cinq à six pouces; les fruits sont des drupes arrondis, creusés de quatre sillons, qui indiquent le point où le brou doit s'ouvrir. Cette noix a un goût assez agréable. On la mange dans le pays et on l'exporte même. Cet arbre croît actuellement dans les États-Unis d'Amérique. Les Indiens chez lesquels il est commun en recueillent les noix pour l'hiver; ils les pilent dans des mortiers de bois; ils en font bouillir la pâte dans l'eau, dont ils retirent une huile qui sert pour assaisonner certains alimens.

NUTRITION (*Nutritio*). Fonction naturelle, par laquelle le suc nourricier provenant des alimens et des boissons, est assimilé et converti en la propre substance de l'animal, pour en réparer les pertes continuelles.

Les physiologistes ont beaucoup écrit sur la manière dont cette assimilation s'opère; il serait superflu de reproduire toutes ces hypothèses qui n'ajouteraient rien à la science. Quoi qu'il en soit, la réalité de cette assimilation est hors de doute, et s'il était besoin de la prouver d'une manière convaincante, on la trouverait dans la réunion des os fracturés, dans la cicatrisation des blessures, des ulcères, etc.; enfin, le produit de cette assimilation parcourant avec rapidité toutes les parties du corps, porte partout les élémens qui le constituent; il sert à l'accroissement de l'enfance, à la réparation et à la régénération dans les autres âges; mais cette opération est plus ou moins active dans les divers tissus, dans les divers âges, dans les diverses espèces.

O.

OBLADE (*Sparus melanurus*, L.). Petit poisson très-rusé, qu'on prend difficilement. On le trouve dans la mer de Tos-

cane. Son corps est plus allongé et ses yeux plus grands que ceux des autres spares ; la couleur du dos est bleu-noirâtre, ses côtés sont argentés ; il pèse environ une livre. On voit dans Pline qu'auprès d'Herculanum et de Stabia, ce poisson s'approchait assez près du rivage, pour prendre le pain qu'on lui jettait, et qu'il distinguait celui qu'on attachait à l'hameçon ; sa chair était employée dans le garum ; la propriété de sa chair approche de celle de la dorade.

OCA (*Oxalis tuberosa*). Espèce de solanum qui croît au Chili ; il ressemble par sa forme et sa fructification à l'alleluia jaune ; ses feuilles sont ternées, de saveur acide, et ses follioles ovales ; sa racine produit cinq à six tubérosités de trois à quatre pouces de longueur, qui sont recouvertes d'une pellicule mince et lisse. On fait bouillir ou frire ces tubercules, dont la saveur est analogue à celle de la chataîgne. On en fait des conserves au sucre ; on sert l'oca sur les tables comme les autres mets et dans toutes les saisons. Ses propriétés alimentaires sont à peu près celles de la pomme-de-terre.

OCOCOLIN (*Perdix nœvia*, Lath.). Perdrix qui se plaît dans les lieux tempérés et même un peu froids du Mexique. Elle est beaucoup plus grosse que la perdrix rouge ; son plumage est brun, mêlé de blanc et de couleur fauve ; ce gibier ne le cède point à la chair de la caille. Il y a un autre ococolin, espèce de pie de la grandenr d'un étourneau. On le trouve dans le forêts de Tetzcocana, au Mexique ; sa chair est fort bonne à manger.

ODORAT (*Olfactus*). Ce sens est un organe universel du sentiment dit Buffon, c'est un œil qui voit les objets où ils sont et partout où ils ont été, un organe de goût, par lequel on savoure ce qu'on peut toucher et saisir, même ce qui est éloigné et qu'on ne peut atteindre ; c'est, selon l'expression de M. Virey, une sorte d'avant-goût plus exalté, c'est la vue du goût. Le plus grand nombre des substances dont l'odeur plaît, sont agréables au goût ; l'odorat et le goût sont deux frères jumeaux qu'un même sentiment gouverne. Ce sens est plus exalté dans les pays chauds que dans les pays froids ; Bartholin assure que l'odeur de romarin fait reconnaître les côtes d'Espagne à quarante milles en mer. Diodore de Sicile dit quelque chose de semblable de l'Arabie, et Valentin assure avoir respiré le suave parfum des aromates de Ceylan à neuf lieues de distance des côtes de cette île. Haller dit que les sauvages de l'Amérique, les Nègres qui se nourrissent d'alimens peu savoureux ont l'odorat exquis. Son exaltation dépend aussi beaucoup de la sensibilité du genre nerveux. Les odeurs peuvent nourrir jusqu'à un certain point ; on dit que Démocrite vécut trois jours de l'odeur du pain chaud. Les as-

saisonnemens sont en général plus ou moins sapides selon qu'ils sont plus ou moins odorans, cependant il y a des alimens très-sapides qui n'exhalent pas d'odeur. Certaines odeurs sont aphrodisiaques; les orientaux en abusent pour s'exciter au plaisir. Le duc de Richelieu était toujours enveloppé d'une atmosphère odorante et excitante, que par le moyen de soufflets, on versait à grands flots dans ses appartemens, pour soutenir sa vigueur défaillante. Chez les anciens on préparait des vins odorans pour l'usage de la table. Marc Antoine veut qu'on honore sa cendre avec des libations de vin et diverses herbes odoriférantes.

Sparge meos cineres et odore perlue nardo,
Hospes, et adde rosis balsama puniceis. (Obl.)

Les alimens dont l'odeur est fade sont : les farineux, les céréales, le sagou, le salep, les mucilages, les concombres, potirons, etc.; ceux dont l'odeur est herbacée sont : la betterave, l'arroche, les cardons, l'endive, la laitue, la scorsonère, les épinards, le pourpier, les mauves, les asperges et même le houblon. Les fruits à pepins tels que les pommes, les poires, coings, melons, ananas ou les fruits à noyaux, ont en général une odeur suave. Les amandes, les pistaches, etc., en exhalent de particulières. La chair des animaux terrestres a des odeurs-saveurs, qui font que plusieurs personnes confondent le mot goût avec celui d'odeur. La chair des herbivores a un goût plus doux que celle des carnivores. La venaison offre pareillement une odeur et une saveur plus stimulantes que celles des animaux domestiques. La même distinction a lieu dans la chair des oiseaux. Les poissons, ceux surtout qui vivent dans la fange ont des odeurs fort déplaisantes; les plantes marines participent de ces odeurs. La torréfaction ou le rotissage fait développer plus vivement certaines odeurs, comme cela a lieu pour le café, pour la chair des animaux. Hippocrate avait remarqué que c'est principalement sur l'urine que porte l'odeur des alimens et des boissons, quoique la sueur puisse présenter la même chose. Les odeurs peuvent se combiner avec divers corps, y adhérer de préférence : on sait par exemple, que les gants de peau conservent parfaitement l'odeur de l'ambre, le papier et le coton celle du musc; l'Histoire rapporte que l'empereur Henri VI fut empoisonné à l'aide de gants parfumés; que Jeanne d'Albret, mère de Henri IV, mourut d'une maladie très-aiguë, qui se déclara après avoir acheté des gants et des collets parfumés, chez un homme appelé René, venant de Florence avec Marie de Médicis et qui passait pour un empoisonneur public; qu'un mouchoir préparé de même par une femme de Florence fit périr Ladislas-le-Victorieux, roi

de Naples; que Clément VII fut tué par les vapeurs qui s'exhalèrent d'une torche qu'on portait devant lui.

OEDINCNÈME D'EUROPE ou **GRAND PLUVIER** (*Otis œdincnemus*, Lath.). Oiseau dont le bec est garni d'une membrane jaune jusqu'au milieu et noirâtre vers la pointe. Il arrive dans plusieurs contrées de la France un peu avant le printemps. Lorsque l oiseau est jeune, sa chair passe pour un bon gibier, cependant on ne dédaigne pas celle des vieux. Propriétés des autres pigeons sauvages.

OENAS. Pigeon sauvage ou fuyard, un peu plus gros que le pigeon domestique. Sa chair est cependant moins délicate.

OEUFS. Celui de poule est une espèce de matrice qui, outre la coque, contient une membrane mince, sous laquelle sont deux substances, le blanc et le jaune. *Voir* article ALBUMEN ou BLANC D'OEUF.

C'est surtout au jaune qu'on peut attribuer la propriété observée par Hippocrate, de se gonfler dans l'estomac et de fournir beaucoup de nourriture sous un petit volume. On le mange ordinairement avec le blanc. Les œufs frais contiennent plus de parties nutritives qu'aucun autre aliment. Il est cependant des idiosyncrasies particulières qui les repoussent; ainsi, on a vu une dame âgée qui ne pouvait les supporter, quelques frais qu'ils fussent, soit en nature, soit mêlés avec d'autres alimens; elle s'en apercevait aussitôt par une sensation de chaleur qu'elle éprouvait à l'estomac et qui augmentait la mélancolie à laquelle elle était sujette depuis long-temps.

Les œufs à la coque sont ceux que l'on fait modérément cuire. Cet aliment nourrit bien, se digère facilement, calme la toux, convient aux convalescens, aux vieillards, aux enfans et aux phthysiques. Il répare très-promptement lorsqu'on a été affaibli par quelque évacuation hémorrhagique; mais il faut qu'il soit frais. Les anciens ont nommé les œufs du jour, *œufs d'or*, ceux de la veille, *œufs d'argent*, et ceux de deux jours, *œufs de fer*.

Ceux des oiseaux de basse cour sont en général bons à manger. Les œufs furent en vénération chez tous les peuples de l'antiquité. Les Romains les promenaient en grande cérémonie dans les fêtes de Cérès. Les Grecs ne les honoraient pas moins. On fait usage de ceux de dinde, de cane, d'oie, mais ils ne ne sont point un objet de commerce. Si l'on en croit Horace, les œufs de poule longs sont les meilleurs.

Longa quibus facies ovis erit, illa memento
Ut succi melioris et ut magis alba, rotundis,
Ponere.

Ceux de cane sont aussi nourrissans que ceux de poule;

leur jaune est volumineux et enfoncé ; cuits à la coque, leur blanc ne devient pas laiteux ; mais il acquiert une consistance albumineuse et le goût en est un peu sauvageon. On les mange ordinairement en omelette. Les œufs de faisans, après ceux de poule, sont les meilleurs, mais ils sont rares. Les Romains estimaient beaucoup ceux de paon, qui coûtaient jusqu'à cinq deniers (40 sous) la pièce. Les moins bons sont ceux de l'oie et de l'autruche, ainsi que ceux de canard.

Pour connaître si un œuf est frais on le regarde à la lumière d'une chandelle, si l'humeur paraît claire, fluide et transparente, il n'est pas altéré. Dans celui qui est vieux, il y a un vide qui fait connaître la perte qu'il a faite. Son évaporation y est tellement sensible, qu'un œuf frais pesant 1025 grains un tiers, mis à Stockholm sur une fenêtre, perdit en huit mois 222 grains trois quarts de son poids. On vend parfois pour frais des œufs conservés dans l'eau ; mais leur saveur est altérée. L'œuf conservé développe du gaz hydrogène sulfuré. Quant à l'œuf déjà avancé et qui commence à s'altérer, il est peu d'alimens plus détestables, plus putrescibles, et l'impression qu'il cause sur l'estomac, en excitant un prompt vomissement est une preuve de sa qualité malfaisante. Les palais délicats trouvent des différences dans le goût des œufs, d'après les alimens dont les poules ont été nourries. Si elles n'ont mangé que des grains, leur saveur est différente de celle des poules qui ont été nourries avec des herbes. Si elles mangent beaucoup d'insectes, les œufs ont un mauvais goût. L'orge fonce la couleur du jaune et le rend plus délicat. Les bourgeons de sapin leur communiquent l'odeur de thérébentine. On digère difficilement ceux qui sont durs, ils produisent un suc épais et resserrent le ventre. Cuits sous les cendres, ils constipent encore plus.

Les Japonnais aiment beaucoup les œufs. On les sert au dessert comme les fruits, souvent avec des oranges. Les gens riches sont sur cet aliment d'une delicatesse extrême ; ils n'useraient pas des œufs des poules qui seraient libres et qui mangeraient de tout. Il faut qu'elles vivent de riz et qu'elles pondent dans des chambres destinées à cet usage. Les œufs frits ne conviennent qu'aux bons estomacs ; l'omelette trop cuite est indigeste, parce que combinée avec le beurre, elle ne peut convenir aux personnes dont l'estomac est délicat. Les œufs des oiseaux aquatiques sont pour la plupart de fort bon goût.

Pour conserver les œufs on doit les faire cuire dans l'eau bouillante, le jour même qu'ils ont été pris sous la poule et comme si on voulait les manger à la coque ; en les retirant, il faut les envelopper de sel et les mettre dans un lieu frais ;

on peut les conserver ainsi plusieurs mois. Quand on veut les manger on les fait chauffer dans de l'eau bien chaude, ils ont le goût des œufs du jour ; le lait y est abondant ; mais au bout de trois ou quatre mois la pellicule qui tapisse l'intérieur s'épaissit. Ce moyen est employé en Ecosse depuis un temps immémorial, et même dans plusieurs contrées en France. On conserve aussi les œufs en les mettant dans l'eau de chaux ; l'expérience fut faite à l'hôpital Saint-Louis, et l'on fut convaincu de la bonté de cette méthode. Cette préparation attaque légèrement la coque, qui s'amincit et devient fragile, aussi a-t-on besoin de quelques soins pour pouvoir transporter ces œufs.

Les Egyptiens avaient inventé l'art de faire éclore les œufs, en les exposant au plus haut degré de chaleur artificielle. Un Anglais a appliqué à ce système la vapeur, agent puissant de l'industrie de notre siècle. Le blanc d'œuf est formé en grande partie d'albumine, d'une partie solide qui paraît envelopper le liquide albumineux, et qu'on voit sous la forme de flocons blancs, d'une matière grasse qui a paru formée d'oléïne et de stéarine. Le jaune est composé d'albumine, d'une matière grasse contenant de l'oléïne et de la stéarine, suivant M. Planche, d'une partie colorante, et d'une partie solide membraneuse.

Œufs a l'encre ou encrier solitaire. Nom d'un groupe de champignons du genre agaric, que Paulet a mis dans la synonymie des champignons. Ils croissent solitaires et se font distinguer par leurs feuillets, qui sont le plus ordinairement noirs et par la forme de l'œuf. Propriétés des champignons.

Œufs de poissons. Ces œufs ont beaucoup d'analogie avec ceux des oiseaux. Ils varient de volume ; il y en a d'applatis, de carrés et de longs ; cependant la plupart des poissons pondent des œufs de figure ronde. Les uns ne sont pas plus gros que des grains de millet, d'autres sont comme des pois ou même comme de petites noisettes. Il y en a d'enveloppés de matière muqueuse, d'autres forment des rubans ou des chaînons. On distingue le jaune et le blanc ; le jaune est enveloppé de blanc ; il est rond, sans être placé au centre, mais un peu de côté. Les œufs fécondés deviennent transparens. La fécondité des poissons est étonnante ; on a compté dans une carpe de neuf livres 623,500 œufs ; dans un esturgeon, Pallas a observé 7,653,200 œufs ; mais cette quantité n'est pas toujours entièrement fécondée. Ces œufs durcissent presque tous par la cuisson, et ont une teinte jaune. Ils contiennent en général très-peu d'albumine ou même parfois point, et n'ont que le jaune. Plusieurs de ces œufs ont une propriété irritante, purgative ou vomitive ; ce sont ceux qui

par la cuisson ne se durcissent pas tout-à-fait, qui restent demi-transparens et mêlés d'une substance visqueuse; il est prudent d'en éviter l'usage ou au moins d'en manger avec modération. Il est plus simple de vider le poisson, parce que la plupart des œufs en rendent la digestion difficile; cependant ceux de carpes et de plusieurs poissons sont un manger fort délicat; mais ceux du brochet et du barbeau sont assez souvent émétiques ou purgatifs. Voir les analyses qui en ont été faites à ces articles.

OGNON (*Allium cepa*, L.). On croit cette plante potagère originaire de l'Afrique. Sa racine est bulbeuse, ronde, un peu aplatie, composée de plusieurs pellicules les unes sur les autres. Son odeur est piquante, elle porte aux yeux, en contraignant la prunelle à se resserrer et fait couler des larmes, ce qui a fait dire au poète Lucinius :

Flebile cepe simul, lacrymosœque, etc.

Sa saveur est mordicante, mais moins que celle de l'ail. Son emploi dans les alimens remonte aux temps les plus reculés, ce ne fut sans doute que par un pressant besoin qu'on put goûter des substances exhalant une vapeur âcre, offensant en même temps l'odorat et les yeux; l'habitude dut les faire trouver ensuite agréables, par une sorte de dépravation du sens. L'ognon fut un objet de culte chez les Égyptiens. Juvénal a dit :

Porrum et cepe nefas violare et frangere morsu;
O sanctas gentes, quibus hæc nascuntur in hortis
Numina.

Il y des ognons blancs, de rouges, de pâles, de rouges blancs, d'arrondis, d'oblongs, etc., de différentes grosseurs. Ils sont plus gros dans les pays chauds; ceux de Madère sont prodigieux et moins âcres; ceux de Gaëte étaient gros, ronds et pleins de suc. Dans la famille des plantes alliacées, le mucilage est mêlé à une partie volatile, d'une nature particulière, très-active, qui frappe à la fois les organes du goût et de l'odorat et picote vivement les yeux; c'est ce qu'on remarque dans l'ail, l'ognon, la ciboule, le porreau, l'échalotte, la rocambole. La composition et les qualités de cette bulbe ont beaucoup d'analogie avec l'ail. Ses parties volatiles, le sont encore plus que celles de l'ail. Vauquelin et Fourcroy y ont reconnu par l'analyse, une huile volatile, âcre, blanche, du sucre incristallisable, du mucilage, une matière végéto-animale, du soufre uni à l'huile, de l'acide phosphorique. Son principe âcre, dans l'état de crudité, dissipé par la coction, y laisse dominer un mucilage abondant auquel il était joint; l'ognon n'est plus alors qu'alimentaire et émollient; mangé cru, il excite l'appétit, donne de l'activité aux fonctions et surtout il augmente les

urines et la transpiration. Il faisait une partie essentielle de la nourriture du soldat romain. Socrate dans Xénophon lui attribue la vertu d'augmenter la force et le courage des guerriers; mais si l'on en mange avec excès, il rend hébété. Tout le monde connaît l'usage qu'on en fait dans les cuisines, on prépare même avec l'ognon des soupes qui passent pour être restaurantes. Ceux d'Égypte sont les meilleurs, ceux de la côte de Barbarie en approchent. Ceux des environs de Cadix et de la Sicile viennent après. On dit que les esclaves qui construisirent les pyramides d'Égypte en consommèrent une quantité prodigieuse. Il y eut des circonstances où l'ognon fut défendu aux prêtres. Les ognons secs sont plus sains que les frais; les cuits plus que les crus; les confits meilleurs que ceux qui sont secs; ils conviennent aux tempéramens phlegmatiques, aux vieillards, mais non aux jeunes gens, ni aux tempéramens irritables. Il y a des ognons fort recherchés qu'on nomme tapés, ils sont rouges et blancs, et plus délicats que les autres. Selon Berzélius, la dissolution de l'ognon contient du sucre, dont une partie est du sucre de manne. L'ognon diffère de toutes les autres racines bulbeuses, et sa racine n'en donne point d'autre; c'est pour cela que les Latins lui donnèrent, au rapport de Columelle, le nom *d'unio*, d'où, dit-on, est venu le nom d'ognon.

Ognon marin (*Squilla*). Crustacé. Les mers de France et d'Allemagne en fournissent beaucoup. Le mâle a deux tâches blanches, ils se nourrissent d'huîtres et de mousse de mer. Apicius en aimait si fort la chair, qu'il le faisait venir d'Afrique. On le mange bouilli ou frit, il est dur à cuire et de difficile digestion.

Oie (*Anser vulgaris*, L.). Oiseau de basse-cour, vivant aussi bien dans l'eau que sur la terre; il est palmipède. On prononçait autrefois *oue* au lieu de *oie*. D'après le nom de la rue aux *Oues*, qu'on nomme aujourd'hui *Ours*, où se trouvaient plusieurs rôtisseurs ou *oyers*. Cet oiseau est plus petit que le cygne et plus gros que le canard. Sa vie dure plus de vingt ans; il est sensible aux bons comme aux mauvais traitemens; son cri est très-bruyant, il ressemble au son de la trompette et du clairon, *clangor*, bruit qui se fait entendre de loin. Le mâle et la femelle vont ensemble à l'époque de l'accouplement. Quand l'oie est en colère, elle siffle comme le serpent, ce qui s'exprime en latin par *strepit*, *gratitat*, *stridet*.

Soit crainte, soit vigilance, cet oiseau, dit Buffon, répète à tout moment ses grands cris d'avertissement. Indépendamment des marques de sentiment, des signes d'intelligence qu'on lui reconnaît, il défend vaillamment sa couvée contre l'oiseau de proie. Certains traits d'attachement, de reconnais-

sance même très-singuliers, démontrent que le mépris qu'on a pour ces oiseaux est très-mal fondé.

Au rapport de Pline, le philosophe Lacyde avait une oie qui le suivait au bain et à la promenade. J'ai dit que cet oiseau était vaillant, il ne craint pas de combattre contre l'aigle et le faucon. Il est vorace, il aime tout ce qui est froid, tel que la laitue, les chicorées, etc. Son sommeil est fort léger. L'oie fut en vénération chez les Romains à cause de son cri et du battement de ses ailes, qui avaient sauvé le Capitole de l'invasion des Gaulois. On en nourrissait même par reconnaissance dans le temple de Janus, où elles furent confiées aux soins des censeurs. A un jour déterminé de l'année, on fouetait sur la place publique des chiens, pour les punir de leur coupable silence, dans un moment aussi critique. On croit que ce fut Scipion Metellus, d'autres disent Scius, chevalier romain, qui fit connaître la bonté du foie de cet oiseau. Si l'on croit Horace, un certain Mazidienus offrit à Mécène le foie d'une oie, qu'on avait engraissée avec des figues, d'après un procédé que lui avait fait connaître le consul Metellus. La chair de l'oie convient aux bons estomacs, mais elle a besoin d'être mortifiée et convenablement assaisonnée. Galien n'estimait pas cet aliment; Celse au contraire le regardait non seulement comme substantiel, mais aussi convenant, surtout en hiver, aux jeunes gens et à ceux qui exercent leurs forces. On sale les cuisses de cet oiseau après les avoir fait cuire dans sa graisse. Au seizième siècle cette graisse tenait lieu d'huile dans presque toute la France, en exceptant le Midi où croissent les oliviers. Cette graisse est douce, onctueuse et fondante. Le secret de rôtir les pattes et d'en faire un ragoût avec des crêtes de coq, appartient, selon Pline, à Messalinus Cotta, fils de l'orateur Messala. La chair des vieilles oies ne vaut rien. En automne on engraisse l'oiseau dans l'espace d'un mois; les Juifs excellent en cela. Il s'en fait un débit considérable à la Saint-Martin.

Élisabeth, reine d'Angleterre, mangeait une oie, lorsqu'elle apprit la destruction de l'armée de Philippe II, qui voulait la détrôner. Les oies gorgées ont des foies très-volumineux, dont le poids est parfois d'une livre et demi; leur couleur est d'un blanc pâle et leur saveur très-délicate. Les œufs d'oie se mangent, sans valoir ceux de poule. La graisse sert aux mêmes usages que celle de cochon; le journalier en fait la soupe et s'en sert en guise de condiment. Le cœur de l'oie, les pattes cuites à demi et frites ensuite, ainsi que la langue, méritent, dit-on, une place dans l'Almanach des gourmands. Une oie est dit-on, bonne à manger lorsque les pattes sont noires.

Oie a duvet ou eider, aider (*Anas mollissima*, L.). Cet

oiseau n'est pas aussi gros que l'oie. On dit qu'il vit longtemps et qu'il ne quitte jamais le Nord. Il est revêtu d'une fourrure épaisse, qui lui fait braver le froid le plus rigoureux. C'est dans les plaines liquides et agitées des mers arctiques qu'il cherche sa subsistance, en poissons et coquillages, qu'il saisit à la surface des eaux ou en plongeant profondément. L'eider couve ordinairement vers le mois de juin : le nombre de ses œufs est de quatre à six, leur couleur est presque toujours verdâtre, vert foncé ou vert bleuâtre ; ils contiennent assez souvent deux jaunes. Ces oiseaux s'apprivoisent facilement. Si on leur enlève un petit, ils restent tranquilles auprès du nid, en fixant douloureusement celui qui les vole et répètent plusieurs fois le cri *car*, *car*, *car ;* ils se mettent ensuite tristement dans le nid vide ; cependant ces oiseaux ne sont pas tous aussi doux, il en est qui s'élancent sur le ravisseur, s'accrochent avec leurs becs à ses habits et font toute la résistance qu'ils peuvent.

Le duvet qu'ils arrachent de leur estomac et de leur ventre, pour en tapisser leur nid, échauffer leurs œufs et leurs petits, est recherché dans tous les pays où ces oiseaux sont connus. Ce duvet est le plus léger, le plus doux, le plus chaud et le plus élastique. Le luxe et la mollesse en garnissent leurs coussins et leurs lits. Le duvet d'un éider mort de maladie ne vaut rien, il perd presque entièrement son élasticité ; ce qui paraît singulier, mais ce qui n'est pas moins une vérité confirmée par l'expérience.

Les peaux de ces oiseaux recouvertes de leurs plumes et de leurs duvets sont employées en fourrures, dont il se fait un grand commerce, surtout avec la Chine. La chair de l'éider est fort estimée, cependant on se décide difficilement à tuer un animal dont le produit est si précieux.

OISEAU (*Avis*). Animal bipède, couvert de plumes, ayant des aîles et un bec dont la substance est analogue à la corne. Il y a différentes espèces d'oiseaux : ceux de proie aquatiques, ceux des bois, ceux de passage, etc. Les oiseaux de pays vivent toujours dans le même pays.

Les Grecs et les Latins donnèrent à chaque espèce un nom tiré de leur nourriture ; il y a des oiseaux de proie qu'on nomme rapaces ; les demi-rapaces sont ceux qui, comme le corbeau, n'ont pas de bec crochu. Les *insectivores* sont ceux qui se nourrissent d'insectes ; les *acanthophages* mangent les chardons ; les *frugivores* aiment les fruits ; les *graminivores* mangent de petites plantes, telles que le chiendent ; les *granivores* se nourrissent de grains ; ceux qui vivent de poissons ont été nommés *piscivores*. Le nom d'omnivore a été donné à ceux qui mangent de tout. La chair des oiseaux est en géné-

ral agréable et saine, moins visqueuse et moins indigeste que celle des quadrupèdes. En général, les oiseaux qui mangent des grains, de l'herbe, des baies ou des fruits fournissent un bon aliment. Mais ceux dont la chair est blanche et tendre, sont les meilleurs. Les oiseaux à chair noire sont savoureux, nourrissent bien, mais la digestion s'en fait plus lentement; leur suc a quelque chose de stimulant, mais les goûts varient chez les différens peuples : ainsi l'autruche est un grand régal pour les Africains.

Les Romains aimaient passionément la chair des oiseaux. Plusieurs familles patriciennes et même consulaires en prenaient le surnom. Ainsi *Cornelius Merula*, *Ferulius Pavo*, *Minutius Pica*, *Petronius Passer*, etc. Dœnius Strabon fit construire des volières, dans lesquelles il mit; selon Pline, des oiseaux de toute espèce pour les engraisser, mais ce qu'il y a de plus fameux dans ce genre, c'est le plat de l'auteur tragique Claudius Esope, qui coûta cent mille sesterces. Il n'était composé que d'oiseaux de chant et de langage. Cassius apprit à noyer les poulardes dans le vin de Salerne pour attendrir leur chair.

OLIETTE (*Olietta*). On appelle ainsi l'huile douce qu'on retire par expression des graines du pavot, et c'est mal à propos qu'on lui donne le nom d'huile d'œillet. On l'emploie en Europe dans les alimens, parce qu'elle est moins chère que celle d'olive. Elle n'a point les propriétés narcotiques des autres parties du pavot, surtout de son suc, qui est le véritable opium. Cette huile est calmante, émolliente comme celle d'amandes douces; mais pour qu'elle soit bonne, il faut qu'elle ait été tirée à froid des graines bien mûres, un peu sèches et saines.

OLIVIER (*Olea europæa*, L.). C'est le premier de tous les arbres, dit Columelle, *Olea prima omnium arborum*. L'Asie est sa patrie; les Phocéens qui fondèrent Marseille le transportèrent dans la Gaule, d'où il se répandit, etc. Selon Pline, cet arbre peut vivre plus de six cents ans. Il en existe à Nice dont le tronc a plus de sept à huit pieds de circonférence. Virgile dit que c'est la déesse de la Sagesse qui l'a produit.

. . . . . *Oleæque Minerva*
Inventrix.

Les Siciliens honoraient à l'égal des dieux Aristée, qui leur avait enseigné à le cultiver et à extraire de l'huile de ses fruits. Les Grecs et les Romains avaient pour cet arbre un respect religieux, Pline dit qu'il n'était pas même permis de brûler son bois sur les autels des dieux. L'olivier est toujours d'un vert pâle; il croît dans les contrées méridionales, ainsi que vers les côtes septentrionales de l'Afrique, dans l'Asie mineure et les

pays voisins. Il est de moyenne grandeur; son tronc est noueux, son écorce de couleur cendrée, ses feuilles sont oblongues, étroites, presque semblables à celles du saule, pointues et charnues, onctueuses, dures, de couleur vert pâle en dessus, blanchâtres en dessous et sans poils apparens; ses fleurs sont monopétales, blanches, disposées en grappes, évasées dans le haut, fendues en quatre parties, se retrécissant par le bas en manière de tube; son fruit, appelé olive, est d'une saveur âcre, acerbe et désagréable quand elle est verte; mûre, on en retire par expression, ainsi que de ses noyaux, de l'huile.

Ces arbres sont des mines à la surface de la terre. Aristote dit que les Phéniciens recevaient des barres d'argent, en échange de l'huile qu'ils apportaient aux Espagnols. L'olivier est le seul arbre indigène, dont le fruit ait la chair oléagineuse; le noyau est dans les autres arbres la seule partie qui contienne de l'huile. Du temps d'Homère, le bois de l'olivier était employé pour les armes des grands et les chefs de l'armée; ses feuilles furent toujours l'ornement des fronts sacrés. Dans les jeux gymniques, le vainqueur était couronné de branches d'olivier. Les guerriers qui avaient mérité de la patrie ou qui mouraient glorieusement, étaient, à Sparte, ensevelis couverts de rameaux d'olivier. Miltiade demanda pour récompense de ses exploits, qu'il lui fût permis de porter une couronne d'olivier consacré. Il est aussi le symbole de la paix.

Je parlerai de l'huile à l'article Huile. Je me bornerai ici à faire mention des olives. Il y en a de plusieurs variétés, dont la différence se tire de leur forme, de leur couleur, de leur grosseur, de la qualité de leur huile et des lieux où croissent ces arbres.

Les olives sauvages, quoique plus petites que les autres, ont une meilleure saveur, les oiseaux en sont friands. L'huile qu'on en extrait est aussi plus fine. En Espagne ces fruits sont plus gros qu'en Italie et en Provence. On confit ce fruit dans l'eau et le sel, on le farcit d'anchois salés, de câpres, etc., on le conserve aussi dans l'huile. On appelle olives picholines celles qui sont allongées et d'un noir rougeâtre, du nom d'un Italien qui enseigna la manière de les préparer. Les rameaux de l'arbre qui les produit sont inclinés, ses feuilles sont larges et d'un vert assez foncé. On cultive cet arbre plutôt pour en confire les fruits que pour en extraire de l'huile. On les confit lorsqu'elles sont encore vertes. Dans le Levant et même en Provence, on sale beaucoup d'olives. Celles du Levant et de l'Archipel sont envoyées à Constantinople.

Il est des personnes qui préfèrent celles qu'on confit dans le vinaigre. L'olive nourrit peu et se digère difficilement. Salée, elle excite l'appétit et resserre les gencives. Dans le Midi ce fruit mûr fournit un condiment, plutôt qu'un aliment, que le peuple mange cependant avec du pain. Les personnes qui toussent ou qui sont disposées à la toux doivent s'abstenir d'en manger. Les paysannes en Provence, se servent de l'eau des olives, que les Latins, après les Grecs, ont appelée *muria*, pour calmer les affections hystériques, qu'elles appellent *mal de mère*.

Olivier de Bohème (*Elæagnus angustifolia*). Cet arbre croît dans l'Europe méridionale, il est cultivé dans les jardins. Le soir il répand une odeur agréable. Les Turcs et les Persans en mangent le fruit.

L'olivier sauvage, qui croît près de la mer Rouge, fournit par incision la gomme dite olivier.

OMBRINE BARBUE (*Sciæna cirrhosa*, L.). Ce poisson est l'*umbra* des anciens, l'*ombrino* des habitans des provinces méridionales. Il vit dans la mer Méditerranée ainsi que près des rivages de l'Égypte, où il se nourrit d'algues et de petits poissons. Il dépose ses œufs sur les éponges qui croissent près des côtes. Il pèse parfois trente à trente-deux livres. Son corps a une teinte jaune, avec des raies bleues vers le haut. Sa chair est ferme, de bon goût et de facile digestion. Les anciens Romains en estimaient particulièrement la tête.

OMNIVORE (*Omnivorus*). On appelle ainsi les animaux qui se nourrissent indistinctement de substances animales et végétales. L'homme est omnivore. Le cochon l'est aussi.

OMPHALIER NOISETIER (*Omphalea nucifera*, Swartz). Grand arbre qui s'élève à plus de quarante pieds. Ses feuilles sont oblongues, en cœur et longues de huit à dix pouces sur six de largeur, d'un vert pâle. Ses fleurs sont verdâtres. Le fruit est une capsule en forme de baie, grosse, pendante, arrondie et à trois loges. Les amandes sont blanches et revêtues d'une membrane jaunâtre. On ne mange ces fruits que frais, ils sont alors aussi bons que les meilleures noisettes, mais comme elles, ils rancissent en vieillissant, et sont de difficile digestion.

OMBRE (*Salmo thymallus*). Poisson de mer et de rivière, fort vif, ce qui a fait dire à Ausone :

Effugiensque oculos celeri feris umbra natatu.

Sa chair vaut en été celle de la truite, parce qu'elle est grasse. Les ombres de l'Auvergne sont excellentes. Les Latins appelèrent ce poisson *thymallus*, parce que sa chair a l'odeur du thym. On préfère la partie du ventre ; cependant cette chair, quoique blanche, est moins ferme que celle de la truite. Elle est

nourrissante, on la digère facilement et on la croit aphrodisiaque. Les ombres de Venise, de Rome, etc., sont de la grosseur des carpes.

Ombre chevalier (*Salmo umbla*, L.). Poisson du lac de Genève. Il est beau, grand, fort et a de la ressemblance avec la truite saumonée; cependant sa chair 'est dure, sèche; on n'estime que la tête.

Il y a dans le lac de Lausane une ombre, dont la chair a une saveur agréable, mais qu'on digère difficilement, surtout lorsque le poisson est vieux.

Onagra (*Onagra latifolia*). Plante originaire de l'Amérique et cultivée dans les jardins. Elle est fort commune dans les bois, le long des chemins, etc. Sa racine, qu'on nomme aussi herbe aux ânes, est longue, plus grosse que le doigt. Sa tige est élevée, ronde vers le bas, rameuse en haut et remplie de moëlle. Cuite dans l'eau, on peut la manger, après l'avoir assaisonnée de sel, de beurre ou de lait.

Oncine de la Cochinchine (*Oncinus cochinchinensis*). Arbrisseau grimpant à la hauteur d'environ vingt pieds. Il croît dans les forêts de la Cochinchine. Son fruit est une baie globuleuse, d'un rouge luisant et de la grosseur du poing, il est couvert d'une écorce dure et fragile. Sa pulpe est succulente et rouge, de saveur douce, un peu acide, bonne à manger, légèrement astringente et rafraîchissante.

Oncus comestible (*Oncus esculentus*). Arbrisseau à racine tubéreuse, qui croît dans les forêts de la Cochinchine. Il a des rapports avec l'igname, quoique sa fructification soit différente. Ses feuilles sont alternes, arrondies, échancrées en cœur. Les fleurs sont d'un blanc pâle. Le fruit est une baie oblongue, les tubercules contiennent une fécule, semblable à celle qui est dans l'igname, on mange ces tubercules cuits sous les cendres ou avec de la viande, ses propriétés sont celles des pommes de terre.

Onona. Les Otomacos, les Guamos, les Paos et les Saruros sèment autour des lacs, une espèce particulière de maïs, qu'ils appellent *onona*, c'est-à-dire, maïs de deux mois, parce qu'il ne reste que ce temps à pouvoir être récolté. Ils en font six récoltes par an, le climat étant toujours le même. Ce grain produit beaucoup, on en a vu qui ont donné jusqu'à soixante épis. Ce maïs est aussi bon que l'autre.

Ophisure colubrin (*Muræna colubrina*, L.). La grandeur de ce poisson est à peu près celle de l'anguille. Le dessus de la tête est d'un vert jaunâtre. On le trouve près des côtes d'Amboine. Quoique sa morsure soit dangereuse, sa chair n'en est pas moins un aliment délicat.

Orange douce (*Citrus aurantium*, L.). C'est de la

Chine que les Portugais apportèrent l'oranger. Celui qui a produit tous ceux de l'Europe, a été conservé long-temps à Lisbonne chez le comte de Saint-Laurent. L'oranger est toujours vert et brillant, ses fleurs sont blanches légèrement purpurines, se succèdent et répandent au loin un parfum délicieux. Ses fruits sont ronds, charment les yeux et l'odorat. Le suc a une saveur très-agréable, il calme la soif, rafraîchit et est tonique.

C'est un fruit à pepin. Ses graines sont amères. Sa bonté dépend du pays où il est cultivé. Ainsi les oranges de Malte, de Sicile, du Portugal sont meilleures que celles de Toulon, d'Hières, de Grasse, de Nice, etc.

On croit que c'est de ce fruit que Virgile a voulu parler lorsqu'il a dit :

Aurea mala decem misi, cras altera mittam.

Parfaitement mûres ou confites au sucre, les oranges sont stomachiques. L'écorce renferme dans une infinité de vésicules une huile volatile très-odorante, qui sert à condimenter plusieurs mets et boissons. Le suc de l'orange amère, ainsi que celui du citron, sert à arroser les viandes rôties, surtout le cochon et le gibier, auxquels il donne une excellente saveur. L'orange douce convient aux tempéramens mélancoliques, aux personnes échauffées. L'orange acide resserre le ventre et refroidit l'estomac. Le suc de ce fruit ne diffère de celui du citron qu'en ce qu'il est moins acide, qu'il contient plus de sucre et que sa saveur a une pointe d'amertume. Avec les fleurs on fait par la distillation l'eau de fleurs d'oranger. Les oranges contiennent une amertume agréable, qui mériterait d'être mieux connue, attendu qu'elle paraît différer par ses propriétés, de la substance amère contenu dans la gentiane, le quassia, etc. Les différentes espèces d'orange sont la douce, celle de Grasse, du Portugal, la rouge, celle sans pepin, celle de la Chine, la riche dépouille, la bergamotte, l'étoilée, la bigarrade commune et violette, la cornue, la petite chinoise, le pommier d'Adam, etc. A Tonquin il y a une orange nommée *cam-tien* ou orange du roi, dont la peau est verte, très-fine, demi-transparente et dont la chair est rougeâtre. Sa saveur n'est, dit-on, comparable à celle d'aucun autre fruit, son odeur embaume l'air. L'orange de la Barbade qu'on nomme aussi *chedey*, du nom de celui qui l'apporta à la Martinique, est très-grosse et très-hâtive. Le P. Labbat dit en avoir vu de 24 pouces de circonférence; l'écorce en est fort épaisse, la chair blanche, molle, spongieuse et pleine d'un suc acide peu agréable, on se contente de la confire au sucre. C'est dans le royaume de Siam que sont les plus belles oranges. On en compte une trentaine d'espèces. La plus douce est appelée *somme-keo*, grosse et

bourgeonnée, sa peau est épaisse et reste toujours verte; l'intérieur se détache facilement de l'écorce. La chair se fond dans la bouche, les pepins sont fixes et peu nombreux.

Orange pampelmouse (*Citrus decumana*, L.). Arbre de la Chine, qui porte des fruits aussi gros que la tête d'un enfant plus haut et plus fort que les orangers, mais il est épineux. Le fruit est un sphéroïde d'environ huit pouces de diamètre, jaune verdâtre. Son écorce est très-épaisse; sa pulpe est blanche ou rouge, sa saveur douce ou acide. Ce fruit est fort juteux et très-rafraîchissant. Les Chinois le mangent souvent au commencement du repas. Cette gigantesque orange peut se conserver un an, en la tenant suspendue au plancher. A la Chine cet arbre a plusieurs variétés.

Orange nain de la Chine. Arbrisseau qui n'a pas plus d'un pied d'élévation, et dont le fruit n'est guère plus gros que les grains du cassis, il est rouge et d'un parfum aussi agréable que celui du citron.

Oranger sauvage (*Citrus chilensis*). On le distingue de l'oranger cultivé par ses feuilles sessiles et par ses fruits ovales, qui ne sont pas plus gros qu'une noisette et dont la saveur est presque la même que celle de l'orange ordinaire.

Orange musquée. On donne ce nom à une poire de moyenne grosseur, presque sphérique, un peu comprimée, verte et hâtive, dont la saveur est musquée.

Orange tulipée. Grosse poire ovoïde, hâtive, mi-partie verte et mi-partie d'un rouge obscur, ayant des raies d'un rouge pâle.

Orchis a larges feuilles (*Orchis latifolia*, L.), Orchis des prés, Testicules de chien. Plante dont il y a une infinité de variétés. La conformation de leurs racines, leur odeur légèrement spermatique expliquent leur célébrité chez les anciens et leur confiance dans leur prétendue vertu aphrodisiaque; car Pline dit qu'on leur attribuait des prodiges. Les espèces que les Grecs employaient à cet usage furent appelées *satyrion;* mais ils donnaient ce nom à toutes les plantes auxquelles ils supposaient les mêmes propriétés. Pétrone, dans une satyre appelée *satyrium*, parle d'un breuvage, en usage dans les fêtes secrètes du dieu de la débauche. Théophrast a dit que la partie la plus grosse de cette racine, prise dans du lait de chèvre, favorisait le coït, tandis que la plus petite l'empêchait. Dioscoride rapporte que dans la Thessalie les femmes prenaient dans du lait de cette racine tendre, pour s'exciter à l'amour, et celle qui était sèche, pour réprimer leurs désirs; il ajoute que lorsqu'on les prenait toutes les deux à la fois, l'action de l'une neutralisait celle de l'autre. On croyait aussi, au rapport du même auteur, que la grosse partie de

l'orchis, mangée par un homme, avait le pouvoir de procréer le mâle, et l'autre partie mangée par la femme avait celui de procréer des filles. Pline ajoute qu'on croyait même qu'il suffisait de tenir dans la main le *satyrion* ou *erythronium* pour en éprouver les effets. Théophraste prétend qu'Androphile, roi des Mèdes, envoya un satyrion à Antiochus, qui se vanta d'avoir par son moyen, offert de suite à Vénus, jusqu'à soixante-et-dix sacrifices, tant l'imagination ne connaît point de bornes, quand elle s'exerce sur des objets chimériques. On sait aujourd'hui que les racines d'orchis sont employées comme restaurantes, qu'elles ne sont composées que de fécule amylacée et de mucilage, et que c'est par-là que le salep qu'on en extrait est utile aux personnes épuisées. Ces racines sont encore regardées dans tout l'Orient comme aphrodisiaques, mais en y associant l'ambre, le musc, le gingembre, la cannelle, etc. Les orchis se trouvent partout en France ; ils y croissent même spontanément. Toutes les espèces fournissent du bon salep. Celles des *orchis morio*, *mascula*, *bifolia* sont le plus généralement employées, mais on peut se servir aussi des orchis *latifolia*, *pyramidalis*, *militaris*, *hircina*, *latifolia*, *maculata* et même de tous ceux dont les tubercules sont gros et bien nourris. On ne doit les extraire qu'après la floraison. La fleur qui est très-apparente fait connaître le lieu où ils croissent. Ils ont deux bulbes, celle de l'année précédente est flasque et d'un blanc terne, elle ne donne que peu de salep. La manière la plus sûre pour préparer cette racine consiste à prendre les bulbes les mieux nourries, à les jeter dans l'eau froide, après les avoir pelées, à les y laisser quelques heures, et à les faire cuire dans une suffisante quantité d'eau et à les égoutter ensuite. On les enfile, on les sèche à l'air ou dans une étuve. Elles deviennent transparentes, dures, ressemblant à de la gomme adragant. On peut les conserver longtemps, en ayant soin de les tenir dans un lieu sec. On peut aussi les réduire en poudre et en user comme on fait du salep.

OREILLES. Nom d'un grand nombre de champignons des genres *agaricus*, *boletus*, *tremella* et *peziza*, à cause de leur ressemblance avec ces organes ; tels sont l'oreille d'âne et d'ours. La brune ou coquillière, l'oreille de chardon que les Provençaux et les Languedociens mangent après les avoir apprêtées avec de l'huile, du sel, du poivre, du persil, de l'ail, etc.

ORGE (*Hordeum*). Pline dit que l'orge est la plus ancienne céréale cultivée. Sa véritable origine n'est pas connue, quoique, selon cet auteur, sa patrie soit l'Attique. Ce grain croît spontanément en Sicile et en Perse, selon Olivier, sur les bords

de l'Araxe, en Géorgie, au septentrion de l'Inde. On en distingue plusieurs espèces ; mais on n'en cultive que deux ; celle dont le grain est long, pâle ou jaunâtre, pointu et renflé au milieu, etc. L'autre appelée orge carré. Le pain d'orge était autrefois la seule nourriture des athlètes et des gladiateurs, qu'on nommait *hordearii* selon Pline. Dans les jeux, à Eleusis, à l'occasion des grands mystères en l'honneur de Cérès et de Proserpine, le prix des vainqueurs était, selon Pausanias, une mesure d'orge, recueillie dans une plaine voisine, dont les habitans instruits par Cérès, avaient les premiers cultivé ce grain. On faisait autrefois usage d'une espèce de pain d'orge que les Grecs et les Latins nommèrent *mazzas*. C'était de la farine d'orge rôti, qu'on mêlait à l'eau ou à l'huile, au lait, au vin cuit, etc. Mais selon Galien, cette préparation est encore plus indigeste. M. Proust a fait l'analyse de ce grain, avec d'importantes considérations sur son emploi. Sa farine contient de la résine jaune, du gluten, de l'extrait gommeux et sucré, de l'amidon et de l'hordéine, qui, selon ce chimiste, est une poudre ligneuse, jaunâtre, semblable à la sciure de bois et insoluble dans l'eau. C'est elle qui en rend le pain pailleux, il n'est en outre qu'une masse friable et gercée. Ce grain est celui qui a le plus d'analogie avec le riz. D'après les expériences de Parmentier, le riz se gonfle plus facilement, mais il n'absorbe pas autant d'eau pendant sa cuisson. Cependant on doit les préparer l'un et l'autre de la même manière. Il y a peu de chose à dire de ces deux grains par rapport à la nutrition. Si un jour l'orge mondé ou perlé remplace le riz, l'enfant même faible y trouvera une nourriture saine. Les habitans des montagnes qui s'en nourrissent, en ont fait une expérience heureuse de plusieurs siècles. Dans la disette de 1709, le peuple trouva une grande ressource dans ce grain. Les Grecs en faisaient leurs meilleurs gruaux. Si l'orge, sous la forme de pain, ne peut sans addition d'autre farine, présenter un aliment agréable, son gruau et les soupes économiques qu'on en fait sont d'une grande ressource. Hippocrate en a fait connaître les propriétés. Le meilleur orge était celui d'Utique, ville d'Afrique. On trouve dans Taillevant, *queux* de Charles V, la formule d'un potage fait avec l'orge. Ce grain sert aussi à faire de la bière. On en retire en outre de l'eau-de-vie et du vinaigre. On en fait un grand usage en Hollande pour la confection de la bière. Ce grain doit être bien cuit, si l'on ne veut pas qu'il soit venteux. On doit le choisir blanc, récent, plein et pesant. Avec sa décoction on fait le sucre d'orge et le sucre tors, que les Arabes appellent *alphenicum*.

ORGE RAQUETTE, RIZ D'ALLEMAGNE (*hordeum zeocriton*). L'épi est fort large, court, à barbes et à éventail. Les grains

sont anguleux. C'est un excellent orge blanc, dont les Allemands font usage. On l'appelle aussi riz rustique.

ORIGAN (*Origanum sylvestre*, L.). Plante à tiges dures, carrées et velues. Les feuilles ressemblent à celles du calament et ses pétales à celles de la marjolaine. Elles sont velues, odorantes et de saveur âcre. L'odeur en est agréable. Cet origan contient une huile volatile, qu'on emploie dans le Nord pour aromatiser certains mets. Ses propriétés sont stimulantes et sudorifiques.

Origan commun (*Origanun vulgare*, L.). La plante croît sur les montagnes et dans les bois. La racine est vivace et fibreuse; les tiges sont rougeâtres, hautes et ses fleurs purpurines; l'odeur est aromatique, pénétrante comme celle du thym; sa saveur est âcre et vive. Avec l'origan on fait un sirop et une conserve stomachique; avec les sommités fleuries on en prépare une infusion théiforme. Scopoli rapporte qu'un évêque italien, grand amateur de champignons, assurait se garantir de leurs mauvais effets, en prenant cette espèce de thé.

ORIGNAL. Espèce d'élan, de la grandeur d'un mulet, et lui ressemblant, à la réserve du muffle, de la queue et d'un grand bois plat qui pèse parfois trois cents livres. Son poil est long et brun; sa peau dure quoique mince. Sa chair est bonne à manger. Celle de la femelle est encore plus délicate. Les sauvages du Canada chassent cet animal, au rapport de Lehontan.

ORME A TROIS FEUILLES (*Ptelea trifoliata*, L.). Arbre d'un port élégant, originaire de la Virginie. Toutes ses parties froissées entre les doigts ont une odeur forte et résineuse. On a découvert que ses fruits pouvaient être substitués au houblon, dans la fabrication de la bière.

ORNYTHOGALES. Plusieurs de ces plantes ont la racine bulbeuse, aussi grosse que la tête d'un enfant. Il existe trop de faits malheureux, pour jamais oser s'en servir comme aliment. Cependant Rouelle nous apprend que quand la charrue a arraché quelques unes des bulbes de l'ornithogale jaune, les enfans les ramassent pour les manger crues ou rôties, et les racines pouvant se conserver pendant un certain temps, le peuple les emploie dans un temps de disette. Linné assure qu'on peut les accommoder de bien des façons. Cependant on ne peut les manger, qu'après les avoir lavées à plusieurs eaux, les avoir ensuite fait cuire dans l'eau ou sous les cendres. On peut aussi les fricasser comme les ognons. Il est prudent de s'en abstenir.

OROBE TUBÉREUX (*Orobus tuberosus*, L.). Sa racine est fibreuse, avec de petites tubérosités, de la grosseur des noisettes. Ses feuilles sont ailées, à folioles ovales ou lancéolées; sa tige est peu rameuse; les fleurs sont purpurines et au nom-

bre de trois ou quatre. On trouve cet orobe dans les prés et dans les bois. On a cru que les graines pouvaient être alimentaires, il n'est pas sans inconvénient au contraire de les laisser mêlées au blé, car elles produisent l'affaiblissement des extrémités inférieures. Les acides végétaux sont le meilleur moyen contre cette faiblesse musculaire. Pour ce qui est des racines tubéreuses, elles sont bonnes à manger, après les avoir bien lavées à plusieurs eaux et les avoir fait cuire dans l'eau. En Ecosse où cette plante croît abondamment, on la fait sécher et on l'emploie dans l'alimentation. Si à la décoction on ajoute un peu de levain et qu'on laisse fermenter, on a une boisson douce, rafraîchissante et salubre; mais on ne pourrait introduire l'orobe dans le pain, elle le rendrait massif et de mauvais goût.

ORONGES. Champignons de forme régulière, ayant des couleurs vives et tranchées, ils répandent une odeur vireuse. Leur substance est molle et se corrompt promptement. Ces champignons sont presque toujours vénéneux ou au moins suspects.

ORONGE FRANCHE OU JAUNE D'OEUF. Champignon remarquable par sa couleur jaune d'œuf et par sa taille de 6 à 7 pouces, ayant un grand chapiteau. La couleur s'éclaircit peu à peu et devient couleur d'or dans sa maturité. Le chapiteau se fend et s'entr'ouvre. L'intérieur n'est point blanc, la pulpe en est fine, assez ferme, délicate, serrée et semblable à celle de l'abricot. Il croît dans le Midi et les lieux tempérés. On peut confondre ce champignon avec la fausse oronge, ce qui arriva à la princesse de Conti, qui courut risque d'en perdre la vie. L'oronge franche a la chair et les feuillets jaunes. La fausse oronge les a blancs. D'ailleurs la fausse est en naissant couleur de feu, sa tige est cylindrique et droite. Selon Apicius on cuisait l'oronge franche dans du vin avec de la coriandre, du miel, de l'huile et des jaunes d'œuf, et, malgré ces ingrédiens, ce champignon est toujours fort indigeste, surtout lorsqu'il n'est pas bien cuit. L'huile d'olive est le meilleur véhicule pour le préparer.

ORONGE (FAUSSE) OU CHAMPIGNON ROUGE (*Agaricus muscarius*, L.). Il est de la hauteur de 5 à 6 pouces; son chapeau est d'un rouge de feu, qui passe au rouge aurore, au rouge sale, doré, au rouge éteint avec de petites peaux blanches et disposées sans ordre. On trouve ce champignon dans les bois. Il occasione de terribles accidens; on le vend cependant en Angleterre, selon Withering. Les Kamtschadales et les Ostiaques en préparent avec l'*epilobium angustifolium* une boisson enivrante, qui, prise avec modération, excite et fait braver le danger, mais qui à haute dose occasione le délire et la folie accompagnée de désespoir. L'urine de ceux qui en ont

bu, produit les mêmes effets chez les animaux domestiques, qui la boivent avec passion. Ce champignon a été bien décrit par Pline. Les accidens qui sont la suite de l'empoisonnement par la fausse oronge sont les mêmes que ceux occasionnés par les autres champignons vénéneux et les remèdes doivent être les mêmes.

ORPHIE (*Esox belone*, L.). Aiguille de mer. Poisson qui vit près des côtes de la Normandie, où on en prend une quantité immense d'un seul coup. C'est dans les nuits calmes et obscures de mars et d'avril, et à l'aide d'une torche alumée qu'on le prend. Les couleurs de ce poisson sont brillantes, son dos est noir, azuré, son ventre est d'un blanc argenté, ses côtés d'un vert doré, avec des reflets blanchâtres. Sa taille a dix-huit pouces, son poids est de deux à quatre livres. Il se fait remarquer par la grâce de ses évolutions et son agilité. Sa chair est en général maigre, sèche et molle, cependant l'orphie qu'on vend à Paris passe pour un bon aliment, mais la teinte verte de ses arêtes fait que beaucoup de personnes n'osent en manger.

ORTIE (*Urtica*, L.). Les Latins ont nommé *urtica* cette plante, parce qu'elle produit une douleur semblable à celle de la brûlure. Phanies ou Phænias, qui, au rapport d'Athénée, a écrit sur les plantes, s'étend beaucoup sur les vertus de celle-ci, et dit que, cuite ou confite, c'est un aliment sain. (Pline, t. XXII.) Dans quelques pays, les habitans de la campagne en mangent les jeunes pousses, préparées comme les épinards, ou en potage. Ses semences donnent, par expression, beaucoup d'huile.

Ortie de mer (*Urtica marina*). En Normandie, on donne à ce poisson le nom de *cul d'âne*, et à Bordeaux celui de *cubesseau*. il est charnu, à poils courts, et devient rond quand il se resserre. Il y en a de diverses couleurs, ceux qui sont jaunâtres ou rouges sont bons à manger; aussi les estime-t-on beaucoup à Bordeaux : on les lave bien et on les fait frire, ce qui les rend de saveur agréable.

ORTOLAN ou **HORTOLAN** (*Emberica hortulanus*, A.). Oiseau fort renommé. La mandibule supérieure de son bec est plus étroite que l'inférieure; l'oiseau est de la grosseur d'une grive; son corps et ses pieds sont jaunâtres; il vit de grains, de fruits, etc.; il est de passage, il arrive à peu près dans le temps des hirondelles, et devance un peu les cailles. Son ramage a de l'analogie avec celui du bruant. Au printemps, il chante la nuit comme le jour. Il construit son nid assez négligement, comme font les alouettes, il le place sur le cep des vignes, en Bourgogne, mais dans d'autres pays, il le met par terre ou dans les blés. L'ortolan doit sa graisse plutôt à l'art qu'à la nature,

Il a fallu pour cela étudier son tempérament, afin d'offrir en tout temps ce morceau friand à la sensualité des Lucullus, des Hortensius anciens et modernes. Pour l'engraisser, on le met dans une chambre obscure, qu'on appelle *mue* où on le nourrit bien, et où il s'engraisse dans l'espace de huit à dix jours. Il est alors un petit peloton de graisse délicate et appétissante, mais cette chair pèse sur beaucoup d'estomacs, la nature ayant mis le dégoût à côté de l'excès, afin de nous sauver de l'intempérance. Les Romains le faisaient cuire, ainsi que les becfigues, dans des œufs de paon. Les ortolans que l'on prend dans les plaines de Toulouse, ont encore une meilleure saveur que ceux d'Italie. Ils sont fort rares en hiver et fort chers. On en envoie à Paris dans une mallette pleine de millet, de même qu'on en envoie de Bologne ou de Florence à Rome dans des boites pleines de farine.

Ortolan de Florence (*Hortulanus florentinus*). Oiseau de la grosseur d'une alouette, qu'on nourrit à Florence, et dont la chair est excellente, nourrissant bien et se digérant facilement. Il y a l'ortolan ordinaire, le jaune, le blanc, celui dont le cou est vert, et un autre dont la queue est blanche ; la chair de tous les ortolans est un manger délicat, qui nourrit bien et qui convient même aux convalescens.

Orvale (*Salvia sclarea*, L.), Toute-Bonne. Sa tige est haute et de la grosseur du petit doigt, carrée, velue, pleine de moëlle blanche et divisée en rameaux. Les feuilles sont grandes, larges, velues, blanchâtres, ridées, rudes, plus larges à leur base et deviennent peu à peu pointues et obtuses. Les fleurs et la plante approchent de l'odeur du citron ; elle est excitante. En Allemagne, on l'emploie dans le vin. pour lui donner le goût de muscat : on mêle aussi ses fleurs à celles du sureau. Dans le Nord, on remplace le houblon par la graine d'orvale ; la bière en est enivrante. Les Anglais fesaient des gâteaux avec les feuilles de cette plante, des œufs, de la crême et de la farine ; si l'on en croit Rai, ces gâteaux étaient aphrodisiaques.

Os. Ce sont les parties les plus dures du corps des animaux ; ils sont composés de fibres solides, entrelacées les unes dans les autres et contenant dans les interstices une matière gélatineuse qu'on peut en extraire. Ce fut Papin qui le premier eut l'idée de dissoudre les cartilages des os, et de les faire servir à l'alimentation. Proust et Cadet cherchèrent ensuite à démontrer par des expériences, l'importance de cet aliment. M. d'Arcet exécuta avec succès la dissolution des os. Il lave par le moyen de l'acide muriatique étendu le phosphate de chaux et en obtient la substance animale solide ou *gélatine*. A Genève, pour conserver les os, on emploie les moyens

suivans : Après les avoir lavés, on les concasse, et on fait bouillir pendant une heure et demie, afin d'en enlever la graisse et la moëlle. puis on les fait encore bouillir unedemi-heure avec une lessive alcaline caustique. On lave de nouveau dans une eau courante, et on les fait sécher sur des toiles grossières, étendues sous des hangards bien aérés en les remuant de temps en temps. Par ces moyens, on peut les conserver dans un lieu sec. C'est aux travaux de M. Cadet-Devaux qu'on est redevable des bouillons d'os. Berzélius a analysé les os dépouillés de leur périoste et de leur graisse, ils sont composés de cartilages solubles dans l'eau, de vaisseaux, de sous-phosphate calcique avec un peu de fluorure calcique, de carbonate calcique, de phosphate magnésique, de soude avec très-peu de chlorure sodique.

OSEILLE (*Rumex acetosa*, L.). Cette plante fut inconnue des anciens ; l'acide y domine ; aucun végétal n'en contient autant ; il y est combiné avec beaucoup de mucilage. La grande oseille qui croît dans les jardins, a plus de propriété que la petite qui vient dans les champs, et qu'on n'emploie que rarement dans les alimens, à cause de sa trop grande acidité. Celle qu'on cultive dans l'île de Chypre perd son acidité au bout de deux ans. Les feuilles de l'oseille contiennent de l'oxalate acide de potasse, de l'acide tartarique, du mucilage et de la fécule. L'oseille nourrit peu, calme la soif, excite l'appétit, et, mêlée à la viande, elle en facilite la digestion. Les personnes sujettes aux aigreurs, celles qui toussent, les asthmatiques, les mélancoliques, ou ceux dont les nerfs de l'estomac sont sensibles, doivent en éviter l'usage. On retire un sel d'oseille, dont tout le monde connaît l'usage dans les arts. On mêle l'oseille à la laitue ou à d'autres plantes, pour en corriger la trop grande acidité. Dans les ménages on la conserve pour l'hiver. A cet effet, on la cueille en automne, on la fait bien cuire, on la presse et on la met dans des pots qu'on recouvre d'une couche de beurre ou de sain-doux, pour la garantir du contact de l'air. Il y a plusieurs variétés d'oseille. La plus commune est celle à larges feuilles, celle de Hollande, d'Italie, l'oseille vierge ou stérile, enfin l'oseille crépue, plus singulière qu'utile.

OSMAZOME. Principe aromatique contenu dans la partie musculaire du bœuf, dans la cervelle, dans les champignons, les huîtres, etc. Cette substance constitue ce qu'on appelle en terme de cuisine, *jus*. Étendue, elle a un goût agréable, est stimulante, tonique, facilite la digestion des alimens tirés des animaux. Rapprochée, elle devient échauffante. Sa couleur est d'un brun rougeâtre et son odeur aromatique; elle est très-soluble dans l'eau et dans l'acool. On la regarde comme un puis-

sant réparateur. Elle fut découverte par Ronelle, mais c'est M. Thénard qui lui donna le nom de d'osmazôme. C'est cette substance qui fait la base principale de la préparation qu'on connaît sous le nom de *tablettes de bouillon*. On doit attacher une grande importance à son existence dans les bouillons de viande, et distinguer ceux que l'on fait avec le veau, le poulet, de ceux faits avec la chair de bœuf. Les premiers ne sont qu'une eau de gélatine ; les derniers au contraire, contiennent de l'osmazôme, dont l'odeur est aromatique, la saveur piquante, et la propriété restaurante. Son existence dans quelques végétaux animalisés a été constatée par Vauquelin et M. Braconnot pour certains champignons, et par MM. Chevalier et Lassaigne pour le *chenopodium vulvaria* de Linné. On peut aussi former de l'osmazôme par la torréfaction, puisqu'il paraît que c'est à son développement que les viandes grillées et rôties doivent la saveur qu'elles acquièrent, et que le jus lui doit ses caractères. M. Proust regarde l'osmazôme comme un acide tout formé dans les viandes rouges fraîches, et il semble croire qu'il a les plus grands rapports avec l'acide caséique, s'il ne lui est pas identique. On obtient l'osmazôme de deux manières, ou en traitant par l'alcool le bouillon très-rapproché, en filtrant et en évaporant. On l'obtient aussi par le procédé suivant : On prend un muscle sans graisse, on le hâche en pâte ; on verse par dessus et peu à peu de l'eau fraîche et on malaxe ; l'eau dissout l'albumine, l'osmazôme et les sels solubles ; on passe cette dissolution dans un linge et on la fait chauffer ; l'albumine se coagule par l'ébullition et se sépare en écume ; l'osmazôme et les sels restent en dissolution ; on filtre et on évapore jusqu'à consistance d'extrait. Cette substance n'est pas en même proportion dans les muscles de tous les animaux. Elle n'existe qu'en petite quantité dans la chair du cheval. Elle est plus rare dans les viandes blanches que dans les noires, dans les jeunes animaux que dans les adultes. Brillat-Savarin, dans sa physiologie du goût, dit que cette substance, après avoir fait si long-temps les délices de nos pères, sans qu'ils s'en doutassent, peut se comparer à l'alcool qui a grisé bien des générations, sans qu'on ait su qu'on pouvait le mettre à nu par la distillation. Pour les voyages, on prépare une poudre nutritive dans laquelle on fait entrer l'osmazôme ; on la compose ainsi qu'il suit : Une once d'osmazôme sec ; quatre onces de gélatine sèche ; gomme arabique, deux gros ; clous de girofle, poivre concassé ; rameaux de céleri ; semences de carotte, de chaque douze grains. Cette poudre peut servir, en ajoutant du sel, à faire des bouillons nutritifs et agréables. (Cadet.)

OUANGLE (*Digitalis sesamum dicta.*). Plante de la Guyane,

espèce de sésame. Les habitans réduisent en farine ses graînes, les nègres en font une espèce de bouillie assez nourrissante, dont ils sont fort friands.

OUBLIES. Les anciens donnaient à cette pâtisserie le nom de *panis obelius*. On l'appelait aussi *favi*, parce qu'elle est douce et presque transparente. Les meilleures oublies se préparaient avec de la fleur de farine, du vin blanc, des œufs, du sel et des condimens; aujourd'hui on les assaisonne de sucre. A Athènes, on les faisait aussi minces que du papier. Le moule s'appelait *eschara*. Friandise qui ne peut nuire, parce qu'on n'en mange pas assez pour fatiguer l'estomac.

OUICOU. C'est la boisson la plus ordinaire des personnes qui n'ont pas de vin en Amérique. On la compose en laissant fermenter dans l'eau, de grosses cassaves rompues, des patates, du sirop de canne et des bananes. Cette liqueur ressemble à la bière, sa couleur est rougeâtre, et sa saveur forte; l'ouicou mêlé à l'eau, rafraîchit; pur, il est enivrant. Les sauvages le font très-fort.

OULANA (l'). Arbrisseau qui croît dans les vallées, au pied des montagnes de la Tartarie chinoise. Son fruit est de la forme d'une grosse cerise rouge, et vient sur une petite tige de trois pouces de hauteur; il est d'un goût agréable, et selon le P. Parrenin, qui l'a fait connaître, il est d'une efficacité singulière pour aider à la digestion. On transporte souvent à Pékin des oulanas chargés de leurs fruits.

OURS (*Ursus arctos*, L.). Quadrupède sauvage, que Virgile a appelé avec raison *informe*, et dont la tête a quelque rapport avec celle du loup, par la forme et la position oblique de ses yeux. Il a, dit Buffon, la vue, l'ouïe et le toucher fort bons, quoique son œil soit très-petit, comparativement à la masse de son corps. Ses oreilles sont courtes, sa peau épaisse, son poil touffu et son odorat excellent. Cet animal est non seulement sauvage, mais solitaire. Sa voix est un grondement, un gros murmure, souvent mêlé de frémissement. On doit toujours se méfier de sa douceur apparente. Sa chasse est dangereuse. L'onrs brun se trouve communément dans les Alpes; le noir est nombreux dans les pays septentrionaux de l'Europe et de l'Amérique. Le brun est féroce, carnassier; mais il ne l'est, selon M. de Haller, que par nécessité. Il mange avec plaisir toute sorte de fruits, et même du pain. Le noir est plus grand que les autres, il n'est que farouche et refuse de manger de la chair; il est si friand de miel et de lait, qu'il se laisserait tuer plutôt que de lâcher prise. On dit qu'il y a en Savoie et dans le Canada des ours rougeâtres carnassiers. Les noirs n'habitent guère que les pays froids. Les forêts et les campagnes du Kamtschatka sont pleines d'ours qui

n'attaquent qu'autant qu'ils le sont eux-mêmes, et chose singulière, ils ne font jamais de mal aux femmes, qu'ils suivent cependant, pour leur dérober les fruits qu'elles ramassent. Lorsque les Jacoutes, peuple de la Sibérie, rencontrent un ours, ils ôtent leur bonnet, le saluent en l'appelant chef, vieillard ou grand papa et lui promettent de ne pas l'attaquer ni de dire du mal de lui; mais s'il fait mine de vouloir se jeter sur leurs chevaux, ils tirent sur lui, et s'ils le tuent, ils le coupent en morceaux, le font rôtir et s'en régalent, en répétant sans cesse « *ce sont les Russes qui te mangent et non pas nous.* » L'ours est omnivore. Sa chair est mangée en Europe par les peuples de l'Helvétie et des Alpes. Galien la laisse aux sauvages; cependant Elien met au nombre des alimens les plus délicats les pieds de devant, parce que, dit-il, ce sont les parties qui font le plus d'exercice. Les Chinois surtout les estiment beaucoup. En Allemagne, les pieds de devant font les délices des gens riches et la chair de l'ourson y est fort recherchée. Pline et Plutarque disent que cette chair est excellente à manger, surtout lorsque l'animal est gras. A Rome, on la servait sur les meilleures tables, on lui trouvait le goût de celle du sanglier. Pétrone en parle dans le festin de Trimalcion, nom sous lequel il désignait Néron. Dans la Louisiane, on voit en automne des ours tellement engraissés, qu'ils n'ont pas la force de marcher. Vers la rivière de Pantagouët, il y en a une grande quantité, qui se nourissent de glands, leur chair est blanche comme celle du veau et de saveur fort délicate. Quoi qu'il en soit de la bonté de cette chair, M. Odier, excellent médecin de Genève, dit qu'on tua un ours sauvage dans les montagnes de la Suisse, et que les chasseurs se réunirent pour s'en régaler. Peut-être, dit-il, en mangèrent-ils avec excès, car ils en furent tous fort incommodés; il fut appelé pour voir un de ces chasseurs, qui mourut d'indigestion. Les Groënlandais, pendant leurs longs hivers surtout, sont contraints par la faim, à se mesurer avec les ours, pour se nourrir de leur chair, lorsqu'ils sont assez heureux pour sortir victorieux de cette lutte dangereuse.

On rencontre des ours dans toutes les parties du monde et sous toutes les latitudes; les seules contrées où il ne paraît pas y en avoir, sont l'Australasie et l'Afrique méridionale; on en rencontre au nord de l'Atlas plusieurs espèces. L'ours des Alpes ou brun, celui des Pyrénées, celui de Norwége, de la Sibérie, le jongleur, celui des Malais, du Thibet, le terrible ou gris, le noir, celui des Cordilières du Chili, le blanc, etc., ce dernier habite les régions glaciales, où il se nourrit de poissons et d'amphibies; celui-ci n'est pas plus carnassier que les autres, il s'habitue très-bien à ne vivre que de pain. Il nage facilement

et plonge de même. On le rencontre parfois en troupes assez nombreuses. Les ours sont surtout recherchés, dans les pays froids, à cause de leur fourrure qui est plus épaisse et plus brillante et devient l'objet d'un assez grand commerce.

OURS MARIN (*Phoca marina*, L.). Animal demi-amphibie, vivipare, différent de l'ours de mer blanc. Son corps est fort mince dans sa partie postérieure et devient presque de figure conique, depuis les reins jusqu auprès de la queue, qui n'a que deux pouces de longueur. Ses oreilles sont pointues, coniques, droites, lisses et sans poils à l'extérieur. Ses yeux sont proeminens et de la grosseur à peu près de ceux du bœuf. Sa gueule est garnie de moustaches; ses dents sont très-pointues et au nombre de trente-six; ses pieds sont armés d'une nageoire. Ceux de devant lui servent à marcher sur la terre, ce qu il fait circulairement. Il ne peut grimper sur les rochers. Son poil est hérissé, épais et long, de couleur noire sur le corps, et jaunatre ou roussâtre sur les pieds et les flancs. Depuis août jusqu'en juin, les ours marins qui séjournent sur les côtes de Kamtschatka, ont une pannicule graisseuse de près de quatre pouces d'épaisseur sur le corps. La graisse des mâles est huileuse et d'un goût fort désagréable. On peut manger de leur chair, tout autant que l'animal est jeune; car celle des vieux est de fort mauvais goût. Ces animaux pèsent jusqu'à huit cents livres.

OURSIN (*Echinus marinus*, L.). Coquillage rond, hérissé de piquans qui lui servent de pieds. Ils roulent comme une boule quand les piquans sont usés. A l'ouverture de ce crustacé, se trouve un petit poisson rouge, de saveur salée. On ne mange qu'une seule espèce d'oursin, c'est celle qu'on nomme esculent, fort commun sur les côtes de la Méditerranée. Les coquillages n'ont point de chair vers le ventre, leurs œufs sont attachés aux parois intérieurs de la coquille. La chair est rouge étant cuite; sa saveur est celle des écrevisses; elle est agréable à ceux qui y sont habitués, et que l'apparence puriforme ne dégoûte pas. On les mange à la mouillette, ils sont aphrodisiaques, mais non de facile digestion; ils occasionent assez souvent des coliques et des cours de ventre. On en vend beaucoup à Marseille. L ouverture en est difficile, on se sert pour cela d une main gantée et de ciseaux, à cause des piquans. Les oursins de la mer Rouge sont plus gros et plus épais que ceux de la Méditerranée, mais ceux-ci sont plus agréables que ceux qui se trouvent dans l Océan. L'instinct fait prévoir à ce coquillage les tempêtes auxquelles il résiste. Il s'attache aux plantes marines les plus fortes, au moyen de ventouses qui sortent de ses piquans, dont on a compté plus de douze mille. L'intérieur de l'oursin se

homme *echinus ovarius* et l'extérieur, *echinus digitatus*, L.

OUTARDE (grande) (*Otis tarda*, L.). Cet oiseau est l'*otis* des Grecs. Du temps de Pline, les Espagnols l'avaient appelé *avis tarda*, parce que sa marche est lente ; l'opinion générale est cependant que l'outarde court avec rapidité et vole difficilement. Elle est le plus grand des oiseaux de nos climats. Elle n'est pas du genre de l'oie, n'étant ni palmipède ni aquatique. Elle vit ordinairement dans les plaines, et mange avec plaisir les graines de ciguë. Sa tête, sa gorge et son cou sont d'un cendré clair, le tour de ses yeux est d'un blanc roussâtre, son duvet et ses plumes tirent sur le rose vif; chaque aile est composée de vingt-six pennes. La femelle est beaucoup plus petite que le mâle. Quoique granivore, elle mange des herbes et les feuilles de différentes plantes.

Cet oiseau est de passage. On en distingue plusieurs espèces. En hiver ils vivent en troupes. Ils sont très-prudens ; il y en a toujours un qui fait sentinelle et qui, au moindre danger, avertit par un cri. Il habite les parties septentrionales de l'Europe, cependant il y en a, en Syrie, ainsi que dans la Lybie ; mais il est plus commun en Allemagne, en Pologne, en Angleterre, en Lorraine, en Poitou, en Champagne, etc. Sa chair est recherchée ; Bellonius la dit délicate, valant mieux que celle des autres oiseaux, ce qui sans doute tient au pays où Bellonius la mangeait; Galien, au contraire, prétend qu'elle tient le milieu entre celle de la grue et celle de l'oie ; cependant elle est moins dure que la première et plus que la dernière. Cette chair quoique noire fournit un aliment solide et durable, surtout lorsque l'animal a été bien nourri et qu'on l'a laissé mortifier. La chair des jeunes outardes est nn mets fort recherché et coûteux, à cause de sa rareté. Elle convient à tout le monde et se digère bien. On y trouve différens goûts exquis ; les gourmets préfèrent les cuisses. Les outardes qu'on mange à Paris viennent surtout de la Champagne et de la Picardie. Elles sont aussi très-communes dans les plaines marécageuses de la Hollande.

Outarde cannepetière (*Otis tetrax*, L.). Sa taille n'excède pas celle du faisan. Les plumes de la tête du mâle sont d'un brun noir ; les joues et le haut de la gorge sont cendrés. Les mâles de l'année ne diffèrent point des femelles. Quoique de passage, cet oiseau est assez commun dans le Berry, la Beauce, la Normandie et surtout à Bourges et à Châteauroux. Selon Buffon, cet oiseau à le même naturel, les mêmes nuances, les mêmes habitudes que la grande outarde ; on dirait que la petite est éclose d'un œuf de celle-ci, dont le germe aurait eu moins de développement. Sa chair, quoique noire, a une saveur exquise qui la fait rechercher.

OVIPARE. On donne ce nom aux animaux qui se multiplient au moyen des œufs. Il y a des poissons ovipares et de vivipares.

OXALIS TETRAPHYLLA. Plante vivace, d'un aspect très-élégant, originaire du Mexique. Les feuilles ressemblent à celle du trèfle. En été, la plante pousse un grand nombre de fleurs de couleur rose. La saveur est plus agréable que celle de la plante de l'oseille ; elle peut la remplacer avec avantage. On la multiplie facilement par les tubercules qui naissent en quantité sur ses racines.

OXYGÈNE. Autrefois *air vital*, *air de feu*, *air déphlogistiqué*. Le nom d'oxygène a été adopté par les auteurs de la nouvelle nomenclature, pour désigner un des principes de l'air atmosphérique, absolument nécessaire à l'entretien de la vie et à toute combustion et pour se procurer de la lumière et de la chaleur. L'oxygène est gazeux, même sous les pressions les plus fortes ; incolore, inodore, insipide, il est continuellement en contact avec les organes de l'odorat et du goût. C'est le seul gaz propre à la respiration. Enfin il est un des principaux élémens des matières végétales et animales.

OXYSTELME COMESTIBLE (*Periploca esculenta*, L.). Plante dont les tiges sont grêles, souples, grimpantes, garnies de feuilles variées dans leur forme, longues et étroites. Le fruit consiste en deux follicules glabres, allongés, enflés, remplis de semences aigrelettes. La plante croît au Malabar et à Ceylan sur les bords des fleuves et sert d'aliment aux indigènes.

P.

PABAS. Gros oiseaux que l'on trouve dans l'Orénoque, qui volent fort bas et sautent de branche en branche dans les plaines. Leur chair est excellente, on la mange rôtie. Les chasseurs conservent les plumes qui sont fort belles, surtout la hupe, qu'ils portent sur la tête en forme de couronne.

PACA (*Cœlogenus paca*). Quadrupède d'environ deux pieds de longueur, haut d'un pied ; plus grand que le lapin et même que le lièvre. Son corps est gros et ramassé, sa tête ronde et son museau court. Il est gras et ressemble à un jeune cochon. On le trouve le long des rivières et dans les terrains humides de l'Amérique méridionale. Il est susceptible d'être apprivoisé. Il se fait un terrier à trois ouvertures, d'où il ne sort que la nuit. Il dévaste surtout les cannes à sucre. Il aime qu'on

le caresse, il lèche ceux qui l'approchent. En colère, il claque des dents et grogne. Il se nourrit de fruits. Sa propreté est extrême, son poil est court et rude, sa couleur brune est plus foncée sur le dos. Buffon en a possédé un. Sa chair est d'une saveur délicieuse et très-recherchée aux Antilles. On la mange rôtie.

PACANIER. Arbre fort élevé, qui croît dans le Canada et qui ressemble au châtaignier. Son fruit est de la longueur et de la forme d'un gland. Sa saveur est délicate.

PACHIRIER AQUATIQUE, vulgairement CACAO SAUVAGE (*Carolinœa princeps*, L.). Arbre de l'Amériqne méridionale, d'un très-bel aspect, surtout quand il est chargé de fleurs. Il s'élève à la hauteur de quinze à vingt pieds. Son écorce est couleur cendrée; ses feuilles sont alternes, aiguës et lancéolées; ses fleurs sont longues de plus d'un pied, veloutées, jaunâtres et solitaires. Son fruit est une grosse capsule, ovale, roussâtre, velue, relevée de cinq côtes arrondies, ressemblant au cacao. Les Galibis en mangent les semences cuites sous la cendre. Ses propriétés sont celles du cacao.

PAGAPATE DE L'INDE (*Sonneratia indica*). Grand arbre qui croît sur le bord des eaux dans l'Inde et dans les îles qui en dépendent; on le connaît sous le nom de *blatti* dans quelques cantons. Il produit un fruit qui approche pour la saveur de celle d'un fromage un peu acide. Ce fruit est rafraîchissant.

PAGEL (*Scarus erythrinus*, L.). Poisson qui ressemble à la dorade, et dont le museau est plus allongé et la queue plus échancrée. Il pèse parfois jusqu'à deux livres. Il brille d'une grande variété de nuances rouges et de teintes argentines; ses yeux sont blancs. On le trouve dans la Méditerranée ainsi que dans les mers d'Amérique. Sa chair est blanche, grasse, agréable au goût et très-estimée frite, surtout si on la condimente avec le suc d'orange ou de citron. Elle est encore meilleure en hiver qu'en été.

PAGRE (*Sparus pagrus*, L.). Ce poisson vit dans la Méditerranée et dans l'Océan, il remonte dans les fleuves et spécialement dans le Nil, où, d'après Elien, son apparition annonce les approches du débordement de ce fleuve. Il pèse de dix à onze livres. Sa couleur est rougeâtre, il est plus grand que le pagel et fort goulu. Pris dans l'eau douce, sa chair est moins délicate et nourrit moins bien; cependant on la met sur les meilleures tables et elle contribue aussi à l'alimentation du pauvre, parce que ce poisson est très-abondant. On en estime surtout la tête. Sa chair se digère facilement. Willughby est le premier qui ait observé que le pagre est phosphorique.

PAGURE (*Pagurus*). Genre de crustacé nommé *Bernard*

l'ermite ou *soldat*. Il a dix pattes, il sort difficilement de sa coquille. Il y en a de grands et de petits. Leur chair est recherchée. Seba dit que le pagure marron est fort bon à manger, surtout ses entrailles. Linné assure au contraire qu'on ne peut manger ce crustacé qu'après lui avoir enlevé les viscères.

PAILLE-EN-CUL (*Trichurus lepturus*, L.). Ce poisson vit dans les eaux douces de l'Amérique méridionale et des Indes ainsi qu'à la Chine. Son corps est tellement comprimé, qu'il ressemble à une lame de sabre ou à un ruban. Sa couleur est celle de l'argent le plus vif; sa peau paraît plutôt couverte d'une poussière d'argent que de véritables écailles. Il parvient souvent à la longueur de trois pieds. Il est très-agile et vorace. Il saute jusque dans les barques au milieu des pêcheurs. Sa chair est fort estimée.

PAIN (*Panis*). Aliment composé de farine et d'eau, produit d'une fermentation particulière, arrêtée à temps par la cuisson. Le pain étant l'aliment le plus propre à la nutrition et à la conservation de la santé, doit être fait avec de la bonne farine et même avec celle du plus pur froment. La pâte doit avoir fermenté convenablement, être bien cuite, légère, contenir du sel, ce qui la rend de plus facile digestion. Le pain ne doit être mangé ni au sortir du four, ni lorsqu'il est trop dur. Pline a nommé le bon pain *siligineus*, c'est-à-dire celui qui est le plus riche en matière nutritive : *Nullo alio alimento magis continetur vita, quam pane optimo.* C'est l'aliment de tout le monde, le goût que nous perdons le dernier, et son retour est le signe le moins équivoque de la convalescence. Il convient à tout âge et à tous les tempéramens; il corrige les autres nourritures, et influe sur nos bonnes et nos mauvaises digestions. Il accompagne les mets, depuis le commencement jusqu'à la fin du repas soit du pauvre, soit du riche; enfin cet aliment est tellement propre à notre constitution qu'à peine nous respirons, que nous montrons pour lui une sorte de prédilection, qui ne finit plus. Les Egyptiens semblent avoir été les premiers à ériger en art sa fabrication. On cultiva cet art avec succès dans la Grèce, et il fut perfectionné par les Romains, qui abandonnèrent l'usage des farineux pour le pain. Si Linguet, connu comme détracteur du pain, avait consulté les chimistes, il n'aurait pas confondu le premier degré de la fermentation spiritueuse, avec le dernier ou la putréfaction. Mangé avec excès, le pain produit des crudités, épaissit le sang et ralentit la circulation. Celui de méteil est fait avec un mélange de froment et de seigle; il est savoureux, mais il est moins nourrissant que le pain fait de pur froment. Il tient le ventre libre. Celui qu'on fait

avec le seigle est plus rafraîchissant que celui de méteil, mais il est aussi moins nourrissant; il convient aux bilieux, aux mélancoliques toujours constipés.

Les seigneurs mangeaient autrefois ce pain au commencement du dîner, pour se donner bénéfice du ventre, dit un ancien auteur. Les dames de Lyon, celles de l'Auvergne, s'en nourrissaient; elles l'abandonnèrent ensuite aux paysans, qui s'en trouvent bien. Le pain d'orge est visqueux, acidule, pèse sur l'estomac et ne convient qu'aux personnes robustes. Celui qui est fait avec le blé sarrasin nourrit peu, plus cependant que celui de seigle, il est aussi plus léger. Le pain d'avoine est visqueux, lourd, contenant cependant beaucoup de matière nutritive; on mange le grain en gruau et en gâteau. Le pain de châtaigne est bon lorsqu'on y est habitué, que l'estomac est fort et qu'on fait de l'exercice. Le pain auquel il manque du levain est lourd et fort indigeste; il en est de même de celui qui n'est pas suffisamment cuit. On digère difficilement le pain trop dur, il provoque les selles. Trop frais, il gonfle, et mangé encore chaud, il occasione des aigreurs, des indigestions et même il a causé la mort. Les Ephémérides des Curieux de la nature font mention d'un fait arrivé à Hall, en Saxe, où quatre jeunes gens, après avoir mangé beaucoup de pain qui sortait du four, moururent au bout d'une heure. Le pain chaud nuit aussi aux dents et aux gencives. L'indigestion produite par l'excès du pain est fort mauvaise. La mie est de plus facile digestion que la croûte. Le bon pain dépend en outre de l'état des forces digestives et de la déperdition que le corps fait, puisqu'il y a des individus qui ne se nourrissent que de gros pain fermenté, tel que celui de Westphalie, composé d'orge, de seigle et de sarrasin, sans en être incommodés. Il est clair, dit Hallé, qu'il faut avoir égard aux constitutions et aux tempéramens. Le gluten et le sucre sont nécessaires avec l'amidon pour faire du pain bien levé, puisque les graines qui ne contiennent pas de gluten, telles que le riz, le maïs, etc., ne sont pas susceptibles de panification. D'après les recherches analytiques et les expériences faites par M. Vogel, sur la composition du pain, celui de froment est composé de sucre, de fécule torréfiée, de fécule, de gluten combiné avec un peu de fécule.

Falsification du pain. Le pain peut être falsifié de plusieurs manières, sans qu'on puisse toujours le découvrir autrement que par ses effets, comme lorsqu'on emploie un blé qui n'est pas mûr, ou qu'on y fait entrer du seigle ergoté, lorsque la farine est moisie, pourrie ou humide, ou qu'on a employé un levain gâté. Le pain provenant d'un blé moulu avec des meules nouvellement aiguisées, peut occasioner des concrétions dans le

canal intestinal. Moulu avec les mêmes meules qui servent à moudre du plâtre, le pain contiendra du sulfate de chaux. Pour lui donner plus de poids, on a souvent mêlé à la farine, de la magnésie, du sous-carbonate de potasse, de soude et des os calcinés. A Londres, on découvrit une falsification qui consistait à y mettre de l'alun pour le rendre plus blanc. La découverte de cette fraude est difficile, selon Remer. Après un rapport fait à l'Académie royale de médecine, par M. Henry père, au nom de la commission nommée par cette compagnie, on sut que de boulangers, en France, à l'imitation de ceux de Bruxelles, avaient mis dans le pain du sulfate de cuivre (vitriol bleu) et du sulfate de zinc (vitriol blanc) à l'effet d'accélérer la fermentation, de faire lever la pâte et de donner au pain plus de volume. Personne n'ignore que ces matières sont des poisons, qui peuvent occasioner l'inflammation de l'estomac ou une irritation lente et chronique du tube digestif. Le sulfate de cuivre est encore plus dangereux, puisque son action subsiste, lors même que cette substance a été rejetée par le vomissement. La commission fit à cet effet plusieurs expériences, qu'il serait trop long de rapporter; je me bornerai à rappeler ici les procédés de messieurs Meylinck et Heusmann pour s'assurer de la falsification du pain. On met une goutte de ferro-prussiate de potasse sur une tranche de pain suspect, qui formera une tache rouge, si le pain est frais et non altéré; elle sera blanche s'il est rassi; on plonge alors cette tranche dans l'eau de chaux; si le pain ne contient pas de sulfate de cuivre, la tranche ne changera pas de couleur, elle deviendra verdâtre s'il en contient. La falsification de la farine par le sulfate de chaux se reconnaît en triturant et en faisant bouillir une partie de cette farine avec vingt pintes d'eau, et après que la liqueur est refroidie, il reste un sédiment qu'on lave et qu'on fait sécher; on le soumet alors aux épreuves suivantes : on verse sur une partie de ce sédiment du vinaigre distillé, si ce sédiment se dissout entièrement avec effervescence, il y a probablement de la chaux carbonatée; et si la liqueur contient de la chaux, l'acide oxalique y formera un précipité. On mêle aussi à la farine de froment, de la fécule de pommes de terre, ce qui est loin de nuire à la santé; mais ce n'en est pas moins une altération, le pain en est d'ailleurs moins nourrissant. Pour reconnaître cette fraude, M. Henry se sert d'une loupe à un soleil clair, qui fait voir des brillans et cristallins dans la farine. La poudre à friser a parfois été employée en place de fleur de farine. Cette poudre contient souvent de la craie ou du plâtre mêlés, pour en augmenter le poids. On découvre cette fraude, en versant du vinai-

gre sur la poudre : il s'opère alors une effervescence produite par le dégagement de l'acide carbonique. Si l'effervescence n'a pas lieu, la poudre peut contenir du plâtre, qui se dépose le premier, on l'aperçoit bientôt, et on peut aussi le reconnaître en faisant calciner la poudre dans un creuset, dans lequel il reste du sulfate de chaux. Lorsque le pain contient de la cendre de bois, elle monte par la décoction à la surface de l'eau et forme une écume grisâtre. Lorsqu'on emploie à la confection du pain un levain trop ancien, ou trop acide, le pain est dépourvu d'yeux, et sa saveur est acide. Si le levain a été tenu dans des vases de plomb, de cuivre ou vernissés, le pain est un véritable poison. En 1762, il arriva à Paris un fait qui prouve que le four chauffé avec certaines substances, peut rendre le pain un poison, suivi de la mort. On s'était servi d'un bois de vieille palissade peint avec du blanc de plomb. Plusieurs personnes qui avaient mangé du pain cuit dans ce four, furent empoisonnées. Les pâtissiers ajoutent parfois de la potasse à leur pâte, pour la faire lever, ce qui se reconnaît à un goût de savon que la potasse communique à toutes les pâtes qui contiennent de la graisse, du beurre ou des amandes. Le pain dans lequel on a fait entrer de la farine d'ers (*latyrus cicera*, L.) cause une singulière raideur aux articulations des personnes qui en ont mangé. Leurs genoux restent dans un état de demi-flexion rigide, comme dans une fausse ankylose. Cette même graine produit aussi une grande faiblesse dans les membres et notamment dans les jambes et les pieds, au point qu'on ne peut rester debout sans vaciller et trembler. Ces faits ont été observés il y a fort long-temps par Benninger, Mathiole et Galien. Les légers acides, les toniques, paraissent être indiqués dans ces cas-là. Il convient néanmoins de prévenir ces inconvéniens par un bluttage soigneux du blé, avant de le faire moudre. D'après tout ce qui vient d'être dit, il serait à désirer qu'on pût établir une ou plusieurs boulangeries dans chaque ville; la police pourrait alors surveiller plus facilement l'aliment le plus indispensable à la vie.

Végétaux dont on pourrait faire une espèce de pain dans un temps de disette. Dans certaines contrées du Nord, on fait un pain avec les semences de l'arbre aux pois, ou caragogne de Sibérie. En Suède, on emploie les fruits secs de l'aubépine. L'*asphodèle* est une plante qui, mêlée à l'orge ou au froment, après l'avoir fait bouillir pour lui enlever sa saveur âcre, donne un pain qui n'est pas des plus mauvais si on y ajoute du sel. Selon Linné, le gland qu'on a moulu, après l'avoir fait rôtir, produit un pain qui n'est pas lourd. Les pauvres, en Suède, font grand cas d'un pain fabriqué avec la ra-

cine de chicorée sauvage. Dans plusieurs cantons de l'Alsace, pendant les années calamiteuses, on a fait du pain avec les feuilles et les tiges du chou, que l'on faisait sécher et que l'on réduisait ensuite en farine. Le pain fait avec les graines d'escourgeon ou d'orge d'hiver est passable ; il est d'un grand secours pour les pauvres. Tournefort dit avoir vu, en 1694, du pain fait avec la fougère ; mais il était excessivement mauvais, et ressemblait à des mottes à brûler. Les racines de macusson, que les botanistes appellent *lathyrus arvensis repens tuberosus*, pourrait donner un pain de bonne qualité. En Touraine on en fait avec la farine de millet, mais il vaut mieux la manger en bouillie. En Dalmatie, on se sert assez de la seconde écorce du pin sauvage, qu'on a soin de faire griller auparavant. Dans les années de disette, on pourrait faire usage des racines de toutes les espèces *cyperus*, *syrpus* et *carex*, L. Les semences du *phalaris canariensis* ou *gramen spicatum*, *semine meliaceo*, *albo et nigro* de Tournefort, sont les meilleures pour cet objet. Le micoucoulier, celtis de Linné, porte un fruit plus utile que celui du néflier. Théophraste a nommé ce fruit *diospiron*, grain ou froment de Jupiter. Il est, dit-on, probable que cette espèce de lotus servait autrefois d'aliment aux hommes. Dressius, dans un ouvrage allemand, imprimé à Stockholm, enseigne la manière de faire du pain avec les nèfles. Le *panic* est une plante graminée, qui approche du millet, il y en a de plusieurs espèces. Ce grain donne une farine qui, mêlée au froment, peut faire du pain ; mais employée seule ce pain serait grossier et de difficile digestion. Le *lichen* d'Islande jouit d'une propriété nutritive. Alexandre, empereur de Russie, donna une gratification au docteur Pheus, pour avoir enseigné la manière de faire une espèce de pain avec cette substance. Le *nénuphar blanc* ou *lis d'étang* (*nymphæa alba*), est une plante fort commune en Europe et en Asie. Sa racine réduite en poudre donne un pain semblable à celui que nous mangeons. Les Ostiaques et les Kalmouks se nourrissent de cette racine. Ceux qui désireront connaître plus en détail la nomenclature, la description et les espèces des plantes alimentaires propres à suppléer le pain, peuvent lire les trois curieuses dissertations de Linné, intitulées : *Plantæ esculentæ*, *panis dietetices*, *culina mutata*. On peut aussi consulter le mémoire de Parmentier sur les végétaux qui en cas de disette peuvent remplacer ceux qui servent à l'alimentation. Ce mémoire remporta le prix proposé par l'académie de Besançon.

Pain azyme (*Panis azymus*). C'est le pain sans levain, qui, par conséquent, n'a pas fermenté. Le soldat romain n'en mangeait guère d'autre. Les Napolitains et les Espagnols en font

encore usage. Il s'humecte lentement, se met en une espèce de pâte, qui n'a pas le coup d'œil agréable ; il est lourd, pesant et de difficile digestion. Son usage dispose aux affections gastriques, tels qu'aux renvois aigres et brûlans. Pendant les pâques, il fut défendu aux Juifs d'en manger d'autre, en commémoration de leur sortie d'Egypte, qui ne leur donna pas le temps de faire du pain ordinaire.

Pain d'épice (*Mellitus panis*). Sorte de pain fait avec la fleur de la farine du seigle, de l'écume de sucre ou mieux du miel jaune et des épiceries ; on fait cuire le tout, qu'on divise en pain, en lui donnant la forme que l'on veut. Chaque pays a sa manière de le faire. En France, celui de Reims ou de Montpellier, jouit de beaucoup de réputation. En Angleterre on l'aromatise fortement et on remet plusieurs fois dans le four celui qui doit être embarqué, afin de le conserver plus long-temps. Les marins se trouvent bien d'en faire usage ; il excite l'appétit, relève et soutient les forces digestives ; mais on ne doit en manger que modérement après les repas.

L'invention de ce pain a une date fort ancienne ; il est vraisemblable qu'elle a suivi presque immédiatement celle du pain ; enconragés par le succès de l'opération qui avait procuré le pain, les hommes auront essayé de combiner la farine des différens grains avec toutes les substances qui pouvaient en rendre la saveur plus agréable, tels que le beurre, les œufs, le lait, le miel, etc., ces expériences auront donné naissance à toutes les différentes pâtisseries qui étaient en usage en Asie et en Egypte de temps immémorial ; à ces pains faits avec le miel, à ces mélisaces dont on se régalait dans la Grèce à la fin des repas, à toutes ces friandises, dont nos pères, aux temps des Croisades, ont particulièrement rapporté les recettes, qui leur ont servi à former l'art du pâtissier et du confiseur. Les Romains avaient aussi leur pain d'épice : c'était l'offrande que le pauvre offrait aux dieux immortels. *Far cum melle.* Les Grecs mangeaient au dessert leur pain d'épice. Nos ancêtres l'estimaient fort ; ils en faisaient même des présens. Dans les repas de cour il figurait au premier rang. Agnès Sorel ne se lassa point de cette friandise. Marguerite, sœur de François Ier, en faisait ses délices. Sous Henry II on s'en dégoûta tout à coup, parce que le bruit se répandit que les Italiens y mettaient du poison. Il ne reprit faveur qu'à la fin du règne de Louis XIV.

La farine de seigle rend ce pain un peu pesant, cependant quand il est bien confectionné et bien cuit, les aromates qu'on y emploie le rendent plus digestif. Le bon pain d'épice fait avec du bon miel de choix, peu aromatisé est laxatif, calme la soif et favorise l'expectoration. Pour qu'il puisse se garder sans se ra-

mollir par l'humidité et s'altérer en vieillissant, il faut lui donner un degré de cuisson convenable et l'exposer de temps en temps à la chaleur du feu ou du soleil.

Pain indigène. A la terre de Van Diémen on trouve dans le sol, après l'avoir creusé d'un pied, une substance singulière qui n'a pas encore été décrite et qu'on nomme pain indigène. Elle est recouverte d'une peau fine, de la forme d'une pomme ronde, souvent aussi grosse que la tête d'un homme; lorsqu'on la coupe en deux elle paraît spongieuse, assez solide et contient une matière alimentaire. L'unique indice qui fait reconnaître ce tubercule, c'est une très-petite feuille qui sort de terre, avec laquelle elle est unie par des fibres infiniment fines, qui se brisent en enlevant le tubercule.

Pain de loup ou le Pinau jaunatre. Champignon de la hauteur de trois pouces. Son chapeau est de couleur de pain d'épices en dessus, garni en dessous de tubes jaunâtres. On le trouve en automne dans les forêts sous les arbres. Il répand une odeur assez forte. Il est fort dangereux.

Pain de loup (petit), ou Pinau rouge. Espèce de champignon de taille moyenne. Le dessus du chapeau et le stipe sont de couleur rougeâtre ou cramoisi sale. Le tube est jaunâtre, mais il devient d'un rouge bleuâtre et ensuite noir. En automne on le trouve à Saint-Germain, dans le bois de Visinet. Il est fort malfaisant.

Pain de vache ou le roux. Agaric de belle couleur fauve. Son chapeau a trois ou quatre pouces d'étendue. Sa chair est blanche, sèche, cassante et de bon goût. On le trouve dans le bois de Boulogne. Son odeur et sa saveur sont agréables, et quoique les vaches le mangent, il est prudent de s'en abstenir.

Pain rare des Othomacos. Il est fait par les femmes. Chacune a auprès de la rivière des fosses, dans lesquelles est de la craie fine ou de l'argile choisie, qui trempe toujours dans l'eau. C'est dans le centre de cette terre glaise qu'on enterre le maïs, les fruits ou les autres grains dont on veut extraire la substance. Au bout de quelques jours, la pâte est faite, c'est-à-dire que le grain qu'on a enterré dans l'argile a fermenté et s'est aigri, et comme chaque femme a plusieurs fosses, on peut avoir du pain frais chaque jour. L'heure étant venue, elles transportent dans des vaisseaux, cette masse, qui s'est incorporée avec l'amidon où on la pétrit une seconde fois, avec beaucoup plus d'eau, on la passe à travers un tamis et on la reçoit dans d'autres vaisseaux propres. On la laisse reposer jusqu'à ce que la terre et l'amidon du grain on du fruit se soient précipités au fond, et après avoir retiré l'eau qui surnage; on jette ensuite une grande

quantité de graisse de tortue ou de canard sur cette masse et après les avoir bien mêlées ensemble, on en forme des pains ronds, qu'on font cuire.

PAKI BUTIREUX (*Paki butirosa*). Arbre que les Galibis et les Noiragues appellent pekea. On le cultive à caïenne. Son élévation est d'environ quatre-vingt pieds. Son fruit est une amande bonne à manger, qu'on sert sur les tables. Cette amande contient une substance butireuse qui remplace le beurre pour la préparation des alimens.

PAKI A FEUILLES TERNES (*Pekaa ternata*, Pois.). Arbre de la Guiane, produisant un fruit de la forme et de la grosseur d'un œuf et renfermant une pulpe douce et fondante. On porte ce fruit au marché de Cayenne, il est fort estimé; sa pulpe est verdâtre et contient un noyau hérissé de piquans, dans lequel est une amande assez grosse et d'un goût fort agréable.

PALÉMON (*Palœmon, cancer*, L.). Ce genre renferme les crustacés marins comestibles, tels que la crevette, la chevrette, la salicoque, les squilles et les bouquets, dont la chair cuite et salée est recherchée par les habitans des rivages maritimes. Cet aliment est aphrodisiaque. On prend beaucoup de ces crustacés à l'embouchure des fleuves. Ils se corrompent très-promptement, leur odeur est alors des plus infectes. Aussi faut-il s'empresser de les faire cuire. Lorsqu'ils ont des œufs, leur chair est beaucoup plus estimée, elle est alors plus délicate.

PALMIER (*Phœnix*). Famille de plantes, dont la plupart croîssent entre les tropiques et sont d'une importance majeure pour les habitans de ces contrées, auxquels elles offrent la nourriture, l'habillement, le logement et plusieurs autres commodités, sans autre peine que celle de l'exploitation. Ces arbres ont rendu particulièrement la Judée célèbre. On en trouve bien en Europe, mais ils sont stériles et leurs fruits ne mûrissent jamais. Les palmiers sont des arbres remarquables par leur élévation, par leurs feuilles, toujours vertes et par l'abondance de leurs fruits. Leur tige est simple, revêtue d'une écorce composée de plusieurs feuillets. Le sommet est couronné de feuilles vivaces, les fleurs sont en général petites, jaunâtres ou verdâtres, et n'ont que peu ou point d'éclat, elles sont ramassées et fort nombreuses sur les pédoncules communs, simples et nus à leur base, plus ou moins ramifiés ou paniculés, ainsi qu'à leur partie supérieure. C'est à l'assemblage de ces pédoncules communs, qu'on a donné le nom de régime ou spadix. Les Romains donnèrent ce nom aux grappes et celui de *spatha* mot tiré du grec à leurs enveloppes. Extérieurement on ne saurait distinguer la grappe du palmier mâle d'avec celle du palmier femelle, leurs grains ont la même figure,

Très-peu de palmiers portent des fleurs hermaphrodites et la disposition des sexes varie de trois manières dans la plupart des autres. Les fleurs sont dioïques ou monoïques. Dans ce dernier cas, les deux sexes sont tantôt mêlés sur le même régime, tantôt placés sur des régimes différens. Le fruit est ordinairement un drupe sec, dont l'enveloppe extérieure cache un noyau ligneux, sujet à varier dans sa forme et surtout dans sa grosseur et qui approche quelquefois de la tête d'un homme. Les semences sont osseuses et entourées d'un périsperme d'abord mou, bon à manger et contenant dans le centre une liqueur très-agréable à boire. Presque aucune espèce n'a de propriétés nuisibles et plusieurs en ont de très-bienfaisantes; ainsi, on trouve dans la chair douce et pulpeuse de quelques uns, dans le périsperme des semences de plusieurs autres, dans le bourgeon terminal de la plupart, un aliment sain et savoureux, qu'on apprête de plusieurs manières. La liqueur qui coule du tronc ou des spathes encore vertes, offre une boisson abondante et saine, dont par l'évaporation on peut extraire un sucre de très-bonne qualité. Cette liqueur connue sous le nom de vin de palme dans une partie de l'Afrique, de Bourdon à Oware et à Benin, se convertit en passant par divers degrés de fermentation en un vin plus ou moins délicat, qui, par la distillation, donne un alcool très-fort et dont on fait aussi un très-bon vinaigre. On retire en outre de quelques espèces de palmiers une huile douce, assez épaisse, une sorte de beurre végétal, qui ne le cède pas au nôtre pour la saveur. Il suffit de fendre le tronc de quelques autres de ces arbres, pour y trouver en abondance une excellente fécule, qui se conserve long-temps et qui, sous un petit volume, est fort nutritive et de facile digestion, on la recommande même en Europe aux convalescens. Voir article DATTE. Le palmier est dans les hiéroglyphes l'emblème de la victoire.

PALMISTE (*Areca oleracea americana*, L.). La tige de cet arbre n'a qu'un pouce et demi d'épaisseur dans toute sa circonférence et une racine de médiocre grosseur. Le sommet de la tige est terminé par un faisceau de feuilles, à demi ouvert. Ces feuilles sont longues d'environ dix pieds et s'embrassent ensemble à leur base par une gaîne. Un peu au dessous de ce faisceau sortent quelques spathes longs, renflés dans leur milieu comme un fuseau, lisses, verdâtres, et qui en s'ouvrant donnent naissance à des fleurs qui tombent bientôt; elles sont nombreuses et blanchâtres. Cet arbre ne porte qu'une seule fois en sa vie ce chou précieux, qu'on peut préparer de tant de manières utiles. Quand l'arbre est abattu, on coupe sa tête à deux pieds au dessous de l'endroit où le

faisceau de feuilles prend naissance, et, après en avoir enlevé l'extérieur, on trouve le chou dans le centre. Ce sont des parties comme feuillées, arrangées en éventail non déployé, blanches, tendres, délicates et d'un goût approchant de celui du cul d'artichaut. On les lave et on les mange en salade, comme les artichauts à la poivrade, ou bien on les fait bouillir dans l'eau avec du sel, etc. On en fait aussi un potage; on les frit à la poêle, on en fait des beignets excellens; enfin, de quelque manière qu'on mange ce chou, il est fort bon, léger et de facile digestion; mais comme pour l'avoir il faut sacrifier l'arbre en entier, on ne peut en manger que rarement.

Palmiste de l'Inde. Arbre infiniment plus élevé et plus fort que celui de l'Amérique. Ses feuilles sont aussi à l'extrémité du tronc et disposées en éventail. Le fruit est de la grosseur d'un coing, recouvert d'une écorce qui a près d'un pouce d'épaisseur, et qui contient une pulpe moelleuse d'assez bon goût. L'intérieur devient un noyau fort dur. On retire de ce palmiste un vin plus estimé et plus doux que celui du cocotier. on peut le conserver bon à boire pendant trois jours; car plus il est récent, plus aussi il est agréable. Les nègres ne le boivent ue vingt-quatre heures après l'avoir tiré, c'est-à-dire lorsqu'il a assez fermenté pour piquer agréablement le palais; mais bu après le troisième jour, il porte à la tête, et son ivresse est fort dangereuse.

Palmiste amer. Le fruit de cet arbre est de la grosseur d'un œuf d'oie, de saveur très-amère, ainsi que la liqueur qu'il contient. L'arbre a une élévation de cent pieds. Lorsqu'il est encore jeune et bas, les habitans lui font des fentes longitudinales, dans lesquelles une espèce de charançon dépose ses œufs et dont les vers éclos, passent pour un mets succulent.

Palombe. Espèce de pigeon ramier, vivant principalement près des Pyrénées. Sa chair est aussi estimée que celle des autres pigeons sauvages, ses propriétés alimentaires sont les mêmes.

Pampe (*Pambus*). Poisson plat de douze à quinze pouces de longueur. Sa couleur est d'un vert changeant. Il est garni d'aiguillons. On le trouve dans les Indes orientales, surtout dans l'île d'Amboine et sur les côtes de Coromandel. Sa chair est fort estimée. Pour la conserver long-temps on l'a fait sécher au soleil ou bien on la coupe par tranches, qu'on met dans une saumure faite avec le tamarin. Les Portugais appellent *peschepara* ce poisson confit de cette manière. Les vaisseaux qui vont en voyages de long cours en font de grandes provisions.

PANAIS (*Pastinaca sativa*, L.). Plante de la même famille que la carotte. Sa racine est blanche, sa tige haute, droite, grosse, ferme, cannelée, vide et rameuse. Les fleurs sont amples. La saveur en est douce et sucrée.

La racine contient un mucilage sucré et une partie colorante et sapide, qu'elle perd par la décoction et une substance qui approche de la fécule.

Il y a deux espèces de ces plantes, la longue et la ronde. On met cette racine dans les bouillons; on la frit aussi au beurre. Le goût de ce légume ne plaît pas généralement. Ray dit que les Anglais croient que lorsque le panais est trop vieux, il produit le délire et même la folie; ils le nomment alors panais fou. Cette plante passait pour être aphrodisiaque. Il ne faut pas la confondre avec la ciguë, dont les feuilles ont des taches rouges au bas des tiges. En Thuringe on extrait du panais un sirop qui remplace le sucre. Cette plante a une composition analogue à celle de la betterave et de la carotte. Le sucre y entre comme partie constituante. Drappier dit en avoir retiré douze pour cent de son poids du sucre de canne.

Panais sauvage (*Pastinaca sylvestris latifolia*). Cette plante diffère de la précédente par la petitesse de ses feuilles et de sa racine, qui est plus dure, plus blanche et moins bonne à manger; cependant dans un cas de disette on la fait bouillir, on en jette la première décoction qui est âcre, et elle peut servir à l'alimentation après qu'elle est condimentée.

PANDANUS. Arbre des plus utiles. Il croît dans les îles de la mer du Sud. Il vient même dans le sable et fertilise le sol par la grande quantité de ses feuilles. Il produit un fruit conique renfermant un noyau; ce fruit forme la principale nourriture de ces insulaires; ils le mangent vert, et avec le jus ils font une espèce de confiture, qui peut se conserver long-temps. Le pandanus est nourrissant et rafraîchit.

PANGI (*Pangium*). Arbre des Moluques, dont le tronc est droit et fort élevé. Le fruit est un drupe de la grosseur et de la forme d'un œuf d'autruche et ridé extérieurement. Dans une chair blanche et peu abondante se trouvent plusieurs noyaux renfermant une amande huileuse et bonne à manger.

PANIC D'ITALIE (*Panicum italicum*, L.). Plante que l'on a placée parmi les graminées. Elle ressemble au millet, excepté que ses fleurs et ses graines naissent dans des épis fort serrés; elles sont petites, rondes, luisantes, enveloppées de follicules blanches, jaunâtres ou purpurines.

Le panic est aujourd'hui presque inusité, pour la confection du pain; cependant en Hongrie, en Bohème et en Allemagne, on en fait des bouillies et des crêmes avec du lait, qui nesont

point désagréables. Cette graine nourrit peu, est astringente et de digestion difficile; il y a plusieurs espèces de panic. Dioscoride comptait ce grain parmi les blés et Galien parmi les légumes.

PANTHÈRE (*Felis pardus*, L.). Les Grecs donnèrent à cet animal le nom de *pardalis:* les Latins modernes le nommèrent *leopardus*. Son corps a cinq ou six pieds de longueur, du museau à l'origine de la queue, qui est longue de plus de deux pieds. La peau est d'un poil fauve plus ou moins foncé sur le dos et sur le côté du corps, qui est blanc sous le ventre et marqué de taches noires en grands anneaux. Cet animal a la tournure d'un dogue de forte race; mais ses jambes sont moins hautes; son air est féroce; son œil inquiet; son regard cruel; ses mouvemens brusques et ses cris semblables à ceux d'un dogue en colère; sa voix est rauque, sa langue rude et très-rouge; ses dents sont fortes et pointues; ses ongles aigus et durs, et sa peau belle. On dompte la panthère, plutôt qu'on ne l'apprivoise, elle ne perd jamais en entier son caractère féroce. Ceux qui s'en servent pour la chasse, ont besoin d'employer les plus grands soins pour la dresser, la conduire et l'exercer. Il y en a de deux sortes, la grande et la petite; elles se ressemblent par la variété et la disposition de leurs taches, mais elles diffèrent par la longueur de la queue. Cet animal habite la partie de l'Afrique qui s'étend le long de la Méditerranée et de l'Asie; il était connu des anciens. C'est aux Indes qu'on le dresse pour la chasse, on l'y conduit les yeux bandés, dans de petits chariots, jusqu'à la vue du gibier; là on lui rend la liberté et la vue; il s'élance, saisit sa proie, et après s'être repu de son sang, il se laisse reprendre et attacher de nouveau. Pline et Solinus disent que vers l'Ethiopie occidentale, on mange sa chair. Au rapport de Philostrate, les habitans qui sont entre le mont Caucase et le fleuve Cophène, s'en nourrissent. Les Indiens et les Nègres la trouvent bonne; Galien dit qu'elle ne vaut pas cependant celle de l'ours. On dit que son foie est d'une saveur détestable, et Bruyerinus ajoute qu'il est un poison, pour la seule raison que les agriophages n'en mangent pas. Il y a dans l'Inde une espèce de panthère dont les habitans, ainsi que les étrangers, mangent la chair

PANTOUFLIER (le) (*Squalus tiburo*, L.). La tête de ce poisson est plus large que celle du marteau ou poisson juif. Son corps est presque lisse, d'un gris clair en dessus et blanchâtre en dessous. Il a les mêmes habitudes, mais il ne parvient pas à la même dimension; car sa taille ne dépasse pas trois ou quatre pieds de longueur. On trouve ce poisson près des rivages de la Guyane et du Brésil; les Nègres en mangent la chair.

PAON (*Pavo*, L.). Oiseau du genre des faisans, originaire des Indes, d'où il fut transporté dans la partie occidentale de l'Asie, de là en Europe, ensuite en Amérique et sur les côtes de l'Afrique. Il est de la grosseur d'un jeune dindon. Sa tête, sa gorge, son cou et sa poitrine sont d'un vert changeant en bleu et à reflet doré. Il a une aigrette sur la tête, composée de vingt-quatre plumes droites; son ventre et ses côtés sont d'un vert foncé et noirâtre, avec quelques nuances dorées. Les couleurs de dessus la queue sont très-nombreuses et très-prolongées. Le paon est à la vue ce que le rossignol est à l'oreille. Si l'empire appartenait à la beauté, dit Buffon, et non à la force, il en serait sans contredit le roi. Il réunit la grandeur, l'élégance dans les formes et l'éclat du plumage : la nature a réuni en lui toutes les couleurs du ciel et de la terre, pour en faire le chef-d'œuvre de la magnificence et en former un tableau unique. Orgueilleux de sa beauté, il domine dans les basses-cours; il vole mal, se perche pour dormir, son cri est triste et désagréable; il se nourrit de toutes sortes de graines. Les anciens lui donnaient chaque mois un boisseau de froment. Selon Varron, la fleur de sureau lui est contraire, et selon Franzius la feuille d'ortie est un poison mortel pour les jeunes panneaux. Cet oiseau, transporté dans la Grèce, y fut d'abord si rare, qu'à Athènes on le montra pendant trente ans comme un objet de curiosité et l'on accourait en foule des villes voisines pour le voir. (*Elian.*, *Hist. anim.*). Ovide le nomme l'oiseau de Junon, parce que, cette déesse ayant attaché les cent yeux d'Argus à sa queue, il devint son oiseau favori à cause de sa beauté. On dit qu'Alexandre-le-Grand faisait payer une forte amende à celui qui en tuait un. Les anciens Romains ne firent pas servir sa chair à l'alimentation. Hortensius fut le premier qui en donna l'idée. Il n'y avait que sa rareté qui pût le porter à manger de cette chair coriace, dure, et de si difficile digestion, que Juvénal prétend qu'elle causa des morts subites. Au rapport de Galien, on la battait avec des pierres pour l'attendrir. Dans la suite, on vit figurer dans les festins de Vitellius, les cervelles de paons. Héliogabale, à l'imitation d'Apicius, en faisait décapiter un grand nombre, seulement pour en avoir les langues. Varron rapporte qu'Aufidius Barco en nourrissait des troupeaux, et qu'il en vendait pour soixante-mille pièces d'argent chaque année. La chair du paon est généralement dure et sèche, et ne convient à personne. Cependant, quoiqu'elle ne soit d'aucune valeur pour l'alimentation, on lit dans le *Traité des alimens* de Taillevant, qu'aux temps féodaux, c'était dans sa préparation que se signalait le savoir-faire du maître-queux. A voir le noble oiseau étaler sur un plat ses yeux étincelans, sa queue et sa riche aigrette, on

n'eût jamais dit qu'il était cuit à point. Au lieu de le plumer, le cuisinier l'écorchait proprement, lui enveloppait la tête de bandelettes, et l'imbibait sans cesse d'eau, pendant qu'il était à la broche, pour préserver son brillant diadème des atteintes du feu. Quand la chair était assez cuite, on le revêtait de son plumage, on déployait l'éventail de sa queue, on découvrait l'aigrette de sa tête, et on le mettait sur la table dans tout le luxe de la gastronomie du moyen-âge. Ce plat était offert au plus qualifié qui, s'il savait vivre, dépeçait l'oiseau avec adresse en autant de parts qu'il y avait de convives. C'était aussi sur un paon ainsi préparé, que les anciens chevaliers faisaient dans les grandes occasions leur vœu, appelé le vœu du paon (*Mém. de l'Acad. des Inscript.*). Sébizius dit que de son temps, on servait au festin nuptial, chez les gens riches, un paon qui paraissait vivant, avec le bec et les pieds dorés. Aldrovande cite un fait curieux; il dit qu'en 1672 on en fit cuire un, dont on lui présenta un morceau en 1698, et que cette chair avait encore une odeur agréable de fenouil, quoiqu'elle fût vermoulue. Saint Augustin parle aussi de l'incorruptibilité de cette chair, mais ces croyances ne sont plus de notre temps. Selon les mêmes auteurs, les œufs du paon sont regardés par les modernes comme un mauvais aliment, tandis que les anciens les préféraient à ceux d'oie et même à ceux de poule. La femelle du paon se nomme pannesse. On a vu des paons blancs ailleurs que dans les pays septentrionaux, surtout dans l'île de Madère. Le paon mâle du Japon porte sur sa tête une aigrette droite. Lorsqu'il doit pleuvoir ou faire du mauvais temps, la voix du paon prend un accent plaintif. On dit de cet oiseau qu'il fait le plaisir des yeux et le supplice des oreilles.

Le proverbe dit qu'il a le plumage d'un ange, la démarche d'un larron et la voix d'un diable :

Angelus est pennis, pede latro, voce gehennus.

Les empereurs, dans leurs apothéoses, choisissaient l'aigle, et les impératrices le paon.

Paon de mer (*Labrus pavo*, L.). Toutes les couleurs de l'arc en ciel sont étalées sur le corps de ce poisson, qui vit dans la Méditerranée. A Nice, on le nomme *sero*, en Languedoc *tourd* ou *paon*. Sa chair est molle, visqueuse, de mauvais goût et de difficile digestion. Cependant on la mange.

Papaicot. Arbre de l'Amérique, ne poussant aucune branche et ayant cependant des feuilles qui ressemblent assez à celles du figuier; elles se trouvent le long du tronc et forment à son sommet une espèce de couronne. Sous ces feuilles viennent des fruits orangés, de la grosseur d'un coing, ayant une chair semblable à celle du melon, quoique la saveur n'en

soit que doucereuse et fade. Ces fruits, à la Guadeloupe, deviennent aussi gros que les plus gros melons. On les mange sans trop les estimer.

PAPAYER (*Carica papaya*, L.). Arbre fruitier des deux Indes et des Antilles. Il est creux et peu solide, il durcit avec le temps. Son élévation est de dix-huit à vingt pieds. Ses fleurs sont blanches, d'odeur suave, et en bouquets dans toute l'étendue du tronc. Il y a deux papayers, le mâle qui porte des fleurs sans donner des fruits, et la femelle qui ne fructifie qu'autant que le mâle l'a fécondée. Les fruits du papayer sont abondans, charnus et ont différentes formes, mais ordinairement ils ressemblent à un petit melon. Leur écorce est jaune dans sa maturité et divisée par côtes lisses. La chair en est jaune, succulente, d'odeur et de saveur exquise. Ce fruit est sain; on le fait cuire dans l'eau. Rarement on le mange cru. On le confit au sucre ou au vinaigre avant sa maturité. La papaye sauvage ne se mange pas. Celle qu'on fait venir dans les serres a un goût détestable. Les fleurs mâles macérées dans l'éau tiède et séchées au soleil, servent à faire une compote que les habitans des Moluques nomment *atchjand*. Vauquelin examina le suc sec et mou de ce fruit; il lui parut qu'il jouissait des propriétés des substances animales et spécialement de l'albumine du sang; il soupçonne même que cette substance se rapproche du sang à sa partie colorante près. L'extrait mou a le goût de la viande, le sec a une saveur sucrée, et se coagule par la chaleur; l'extrait mou ne subit presque pas de changement par les acides; le suc s'épaissit par les mêmes réactifs. Vauquelin désirait qu'on pût soumettre à l'analyse son suc laiteux, à l'instant où il découle. Il était persuadé qu'on en obtiendrait des résultats intéressans.

PAQUIRA. Espèce de sanglier fort commun dans l'Orénoque; il est moitié plus petit qne le sanglier ordinaire; sa corne est fendue et ses quatre pieds sont blancs; son nombril est placé sur l'épine du dos et relevé d'une tumeur qui contient une grande quantité de musc d'odeur très-forte; de sorte que si l'animal meurt avant qu'on lui ait coupé le nombril, sa chair n'est plus mangeable, elle serait sans cela un fort bon aliment.

PARIPOU. Palmier de la Guyane, cultivé à cause de la bonté de ses fruits. Il s'élève à vingt pieds, plus ou moins. Le fruit, dans sa maturité, est jaune, de la grosseur des prunes de dames. Cuit dans l'eau avec un peu de sel, on le sert sur les meilleures tables. Si l'on voulait en extraire de l'huile, elle serait abondante et excellente; mais les habitans préfèrent le manger cuit comme ci-dessus.

PARRAQUA (la). Oiseau de l'Amérique méridionale, et de la grandeur d'une petite poule, à laquelle il ressemble par la forme, le bec, les jambes et les pieds. Son plumage est brun foncé sur le corps et fauve sous le ventre ; sa queue a près d'un pied de longueur. Ses yeux deviennent rouges lorsque l'oiseau est en colère ; son cri est le plus fort de ceux de tous les oiseaux du Nouveau-Monde, il exprime le mot *parraqua* qui lui a fait donner son nom. Il mange des grains et des fruits. Il vit dans les bois, ainsi que sur les bords de la mer. Sa chair est comparable à celle du faisan ; celle des vieux sert à faire un excellent bouillon fort nutritif.

PARU (le) (*Stromateus paru*, L.). Ce poisson a environ un pied de longueur ; son corps étincelle de toutes sortes de couleurs. On le trouve en Amérique, ainsi que dans la Méditerranée ; à Nice, on l'appelle *pey d'América*. Il est fort recherché à cause de la bonté et de la délicatesse de sa chair, qui convient à tous les estomacs.

PASTENAGUE COMMUNE (*Raja pastinaca*, L.). Ce poisson, d'un volume médiocre, ne pèse guère que de dix à quinze livres. Le dessus de son corps est d'un jaune noirâtre, le dessous d'un blanc sale, sa queue est longue et armée d'un piquant comme dans la raie aigle. Il est fort répandu dans toutes les mers et surtout dans la Méditerranée, dans l'Archipel, ainsi qu'à l'embouchure du Var. Il se cache dans la vase. Le capitaine Cook l'a trouvé si abondamment dans la Nouvelle-Hollande, qu'il a donné à un de ces mouillages, sur ces côtes, le nom de *Baie des Pastenagues*. Son piquant est une arme terrible, dont il frappe ceux qu'il veut saisir. Certains sauvages de l'Amérique se servent de ce piquant au lieu de scie. Sa chair est grasse, dure, huileuse et de saveur désagréable ; cependant Belon assure qu'on le vendait à Paris sous le faux nom de raie. Son foie fournit beaucoup d'huile.

PASTÈQUE ou **MELON D'EAU** (*Cucurbita citrullus*, L.). Espèce de melon d'eau, cultivé dans les pays méridionaux. Les feuilles sont profondément découpées, fermes, cassantes et verticales ; les fleurs sont d'un jaune peu foncé ; le fruit est assez constamment orbiculaire. Son extérieur est d'un vert foncé et poli, il est marbré à l'intérieur, d'un beau rouge, de saveur aqueuse, très-sucrée, et d'une grande fraîcheur. La maturation en dissipe presque tout le principe odorant et nauséabond. Ce fruit étanche la soif, rafraîchit beaucoup ; mais il pèse sur l'estomac, si on l'en surcharge. Son usage convient aux jeunes gens, en été et aux tempéramens chauds. la pastèque ne mûrit ordinairement que dans les pays méridionaux ; cependant, j'en ai vu mûrir sous la cloche, et j'en ai

mangé à Paris dans le jardin de la reine de Suède, où on l'avait cultivée. Elle est surtout commune en Egypte. Prosper Alpin dit en avoir vu de tellement grosses qu'une seule faisait la charge d'un homme, et quatre celle d'un chameau. Mon condisciple, le baron Desgenettes, dans son Histoire médicale de l'armée d'Orient, rapporte que les pastèques incommodèrent plusieurs hommes qui s'en étaient gorgés, mais qu'elles nourrirent et sauvèrent l'armée. Les confiseurs préparent l'écorce de ce fruit et lui font prendre le goût de cédrat ou de bergamotte, ou tel autre qu'ils veulent. Les pastèques d'Afrique ne valent pas celles de la Louisiane. En Perse, elles pèsent de quinze à vingt livres. Les meilleures sont apportées de Bactriane, où il s'en fait une grande consommation.

PASTISSON (*Cucurbita melopepo*, L.). *Bonnet d'électeur, de prêtre, Couronne impériale, Artichaut de Jérusalem, d'Espagne, etc.* Ces fruits ont en général la peau fine, la pulpe ferme, blanche et assez sèche, ce qui fait qu'on peut les garder long-temps. Il y en a de ronds, d'autres en forme de poire, etc. Les pastissons barbarins ont des pepins moins allongés que les autres. Les pastissons giraumonés ont une pulpe fort blanche, un grain fin et une saveur fort délicate. Ce fruit ne convient pas aux estomacs froids et affaiblis.

PASTOURELLE. Sorte de poire, de la forme et de la grosseur du beau rousselet et dont la chair est fort tendre et beurrée; son eau est aigrelette; cependant sa saveur n'est pas du goût de tout le monde.

PATATE ou **BATATE** (*Convolvulus batatas*, L.). Plante de la classe des convolvulus, originaire de l'Inde, à racines charnues, à tige herbacée. Ses feuilles sont hastées, ses fleurs blanches à l'extérieur et purpurines en dedans. On trouve cette plante en Asie, en Afrique, même en Islande et en Angleterre. Les Espagnols l'appellent *camotes*. Il y en a une variété qui pèse jusqu'à vingt livres, on lui donne le nom d'*ammosa*. La patate de Virginie est préférable à toutes les autres, elle est aussi d'un usage plus général, puisqu'elle nourrit une grande partie de l'Afrique, etc. Catesby n'en a observé en Virginie que cinq variétés, qui sont les bermudes, les communes, les soufrées, les carottes et les vermeilles. M. Ricord Madianna a analysé une variété appelée petit-lait et en a retiré beaucoup de fécule amylacée. Parmentier analysa les patates ordinaires; il y trouva de l'amidon, de la matière extractive et du sucre assez pour qu'on puisse en retirer de l'alcool. Le P. Labat dit que ces tubercules sont tellement estimés en Amérique, qu'on y dit proverbialement que ceux qui reviennent en Europe, après en avoir mangé, y retournent volontiers pour en manger

encore. Outre leur excellente saveur, ils se digèrent facilement, on peut même les permettre aux convalescens. Les feuilles de la plante, cuites comme les épinards, servent aussi à l'alimentation. Ce tubercule pourrait être cultivé dans plusieurs parties de la France, il ne craint ni la grêle, ni la gelée; en cinq mois il est mûr. La saveur des patates est celle des bons marrons. On les fait cuire sous les cendres et après les avoir pelées, on les arrose de jus d'orange et d'un peu de sucre. Elles peuvent se prêter à toutes les formes que le luxe de la table peut imaginer.

PATAVOUA. Arbre fort élevé, qu'on trouve dans les déserts de la Guyane. Ses fruits sont ovoïdes et de la grosseur d'un œuf. Cuits dans l'eau, les galibis en mangent l'enveloppe après en avoir ôté la membrane. L'on extrait de cette enveloppe une huile préférable au saindoux. L'amande fournit un beurre également bon.

PATIENCE A ÉCUSSON (*Rumex scutatus*, L.). Plante des montagnes du midi de la France, de l'Allemagne et de la Barbarie. Les anciens en usaient pour l'alimentation, en la mêlant aux autres herbes potagères, comme le dit Horace en faisant l'éloge de la vie rustique :

Non attagen ionicus
Jucundior, quàm lecta de pinguissimis
Oliva ramis arborum;
Aut herba lapathi prata amantis, et gravi
Malvæ salubres corpori.

Galien dit que ses propriétés approchent de celles de la bette et qu'elle lâche le ventre.

Patience des Alpes (*Rumex alpinus*, L.). La plante croît naturellement sur les Alpes, sur les Pyrénées et sur les montagnes de l'Auvergne. Les habitans en mangent en potage les pétioles des feuilles.

PATISSERIE. PATÉ. Les pâtés sont un composé de viandes, de chair ou de poissons, mis dans une pâte pétrie avec du beurre ou de l'huile. Il y a des pâtés chauds, de froids, de grands et de petits. La croûte est en général de difficile digestion, aussi ne convient-elle qu'aux bons estomacs et aux personnes qui font de l'exercice. Dans toute espèce de pâtisserie plus la pâte est légère, plus elle flatte agréablement le palais, plus elle est levée et bien cuite, et moins elle est indigeste. La pâte des échaudés est la plus légère de toutes; celle des brioches l'est moins. Celle à l'huile est plus délicate que celle au beurre. La pâte croquante est d'assez facile digestion. Celle au riz nourrit, mais resserre le ventre. Celle au fromage et aux amandes est fort indigeste. Bartholin, médecin danois, rapporte que dans certaines parties de la Norwége, on fait un pain qui se conserve quarante ans. C'est une espèce de

biscuit préparé avec la farine d'orge et d'avoine qu'on cuit entre deux cailloux creux. Ce biscuit est d'abord insipide, mais il devient savoureux à mesure qu'il vieillit; aussi, dit le même auteur, on en garde pendant long-temps pour les fêtes, de sorte qu'il n'est pas rare, qu'au repas qui se fait à la naissance d'un enfant, on y mange du biscuit qui a été fait à la naissance du grand-père.

PATURON BLANC (*Agaricus edulis*, L.). Le chapeau de cet agaric est épais, irrégulier et peu sujet à s'écailler. Les lames sont blanches. Cet agaric passe pour être le meilleur, le plus délicat et le plus léger. On en fait une grande consommation.

PAVOT BLANC (*Papaver sativum*, L.). Sa racine est de la grosseur du doigt, remplie comme les autres parties d'un lait amer. Sa tige est branchue, lisse, parfois un peu velue; ses feuilles ressemblent à celles de la laitue, elles sont oblongues, découpées, crépues et couleur vert de mer; ses fleurs sont roses et font dans les parterres un effet brillant, elles offrent une variété infinie pour le nombre et la couleur des pétales. Son fruit est une coque de la grosseur d'un œuf, avec une loge garnie d'un chapiteau ridé ou étoilé; l'intérieur est rempli d'un grand nombre de petites graines, rondes, blanches et d'un goût doux et huileux. La culture de cette plante remonte à la plus haute antiquité. Les anciens mettaient le pavot au nombre des végétaux alimentaires, ainsi que paraît l'indiquer le vers suivant de Virgile.

Lilia verbenasque premes, vescumque papaver.

Le mot de *vescum* indique qu'on mettait ses semences au nombre de celles qui sont alimentaires. Elles ne sont point somnifères, mais huileuses et nourrissantes. Au rapport de Dioscoride on en faisait du pain. Les Romains en préparaient des gâteaux, ils les faisaient aussi rôtir et les mêlaient au miel, pour les servir au dessert. Les gens de la campagne, après avoir doré leur pain avec des œufs, saupoudrent la croûte supérieure pour lui donner plus de saveur. On suit encore cet usage dans certains pays du nord de la France, ainsi qu'en Hongrie, en Pologne et dans l'Orient. Dans la vallée du Trentin, dans la Styrie et la Haute-Autriche, les habitans se nourrissent de gâteaux faits avec les semences de pavot blanc et noir et de la farine. En Italie, à Gênes surtout, on recouvre ces graines avec du sucre. En France c'est surtout dans l'Artois et dans la Picardie qu'on cultive le pavot. Cette graine fournit une huile connue sous le nom d'huile d'œillette, qui peut remplacer celle d'olive. Les oliviers étant morts en 1710, on se servit d'huile tirée des deux sortes de pavots. Il avait été défendu en France

d'user de cette huile que l'on croyait dangereuse ; c'est à Rosier qu'on doit la fabrication d'un objet aussi important. Cette huile bien faite est blonde, belle et de saveur agréable ; c'est même une des meilleures de celles qu'on retire des graines, elle est très-propre à l'assaisonnement des alimens. On peut la garder aussi long-temps que celle d'olive sans qu'elle s'altère. Si l'on désire trouver à cette huile un goût de noisette, il ne faut la retirer qu'à mesure qu'on en a besoin. Les Flamands et les Allemands n'en emploient presque pas d'autre. Les Hollandais la mêlent ordinairement avec celle d'olive, lorsque celle-ci a contracté une saveur forte et piquante ; mais c'est principalement sous le rapport de ses propriétés médicamenteuses et comme fournissant l'opium, que le pavot est recommandable ; on le connaît sous le nom d'*opium thebaicum*, c'est le suc épaissi de la tête du pavot, que l'on fait dans l'Inde, dans la Perse, l'Arabie et les autres contrées de l'Orient. Les Européens ne considèrent cette substance que comme remède, les Orientaux en font un usage habituel et immodéré.

PAYA (*Paya*). Végétal qui ressemble à l'ananas. Son tronc sert de liége dans tout le Chili. Le fruit est une capsule triloculaire, remplie de semences noires très-petites. Le nectaire des fleurs est toujours rempli de miel, que les enfans mangent avec plaisir. Dans les provinces araucanes, on observe plusieurs variétés de cette plante, qui toutes fournissent du miel en abondance et que les habitans recueillent pour leurs usages.

PAYARA (le). C'est un des plus beaux poissons des rivières de l'Orénoque. Il y en a du poids de vingt-cinq livres, ce qui ne l'empêche pas de s'élancer hors de l'eau, surtout lorsqu'il aperçoit quelqu'un habillé de rouge ; en s'élançant sur lui il y reste pendu par les dents. Sa chair a un fort bon goût.

PEAUCIERS QUENOUILLES. Le docteur Paulet a désigné sous ce nom, un petit groupe d'agarics dont la tige est haute, peu droite, renflée du bas et évasée du haut. Il en distingue trois espèces : la quenouille montée, de couleur rousse ou noirâtre ; celle en dôme et à fossettes, dont le chapeau est de couleur marron clair ou de cannelle, et la quenouille à nombril, dont la couleur est *améthyste*. Propriétés des *champignons*.

PÉCARI (*Aper americanus*). Il y a peu d'animaux qui aient reçu autant de noms que celui-ci. Les Français l'appellent sanglier, *pécari*, les Brésiliens lui donnent aussi ce nom. *Patira* est le terme guyanais. L'animal n'est qu'une variété du cochon marron, avec lequel il ne se mêle cependant pas, quoi-

qu'ils aillent parfois de compagnie dans les bois. L'espèce s'est conservée sans altération. Sa grandeur ne dépasse jamais celle d'un chien de moyenne taille. Ses poils sont épais et raides, son pelage est noir et blanchâtre ; les poils des pieds sont très-courts. La matière produite par la glande du pécari a une odeur musquée ; d'autres prétendent qu'elle a celle de l'ail. Cette matière est plus abondante lorsque l'animal est en colère. Le pécari est facile à apprivoiser; il recherche la chaleur; témoigne son contentement par un grognement léger. Sa chair est encore meilleure que celle du cochon marron. Les Indiens et les Nègres la mangent avec plaisir ; mais ils ont soin d'enlever au mâle les parties sexuelles et toutes les glandes qui aboutissent à l'ouverture du dos ; ce qu'ils font aussitôt que l'animal a été tué. Cette chair deviendrait encore meilleure si on châtrait l'animal.

PÊCHE (*Amygdalus persica*). Le pêcher est originaire de la Perse. Son fruit est agréable à la vue, au toucher, à l'odorat et au goût. La peau en est fine ou épaisse, veloutée ou lisse, blanche, jaune ou violette, rouge ou marbrée, souvent de deux couleurs fondues ensemble, dont l'une est plus intense que l'autre, du côté où le soleil a donné. La chair est plus ou moins succulente, fondante, de couleur blanche, rouge ou jaune, ordinairement plus foncée près du noyau. On compte plusieurs espèces de pêches. La plus hâtive est l'avant-pêche, elle est musquée, blanche, petite et fort sucrée. Celle de *Troie* est plus grosse et a plus de saveur. La *capucine* est hâtive et fort délicate. L'*alberge* jaune a la chair de cette couleur, en dedans et au dehors. L'*alberge* rouge l'a blanche, sa forme est plate, et elle est moins bonne. L'*alberge* violette est petite et ne vaut pas la jaune. La plus estimée est celle qu'on nomme *madeleine ;* elle est grosse et fondante. La pêche *mignonne* ou la *veloutée*, le *pavy* blanc, sont d'excellens fruits. La pêche *cerise* est petite, sa chair est sèche, dure et a peu de saveur. La belle *chevreuse* est d'un rouge vermeil.

Celle d'*Italie*, celle dite la *chancelière*, la pêche de *Dreuzel*, celle qu'on nomme *bourdin*, la *violette*, la *lycée* jaune et la violette tardive sont autant de variétés. Les anciens préféraient la pêche à chair ferme, appelée *pavie ;* le même goût subsiste encore dans le midi de l'Europe, où l'on cultive beaucoup plus de pavies que d'autres. Dans les pays chauds, ces pêches ont plus de saveur que celles qui sont fondantes, mais celles-ci ont plus de parfum. La chair des *brugnons* est cassante, la saveur en est douce.

Le *téton de Vénus* est blanc en dedans, un peu rouge en dehors ; sa chair est délicate et fondante. On compte aussi parmi

les variétés celle de *Corbeil*, l'*admirable ;* celle-ci est fort estimée ainsi que la *pourprée*, qui est grosse et presque ronde. Il y a encore la pêche d'*Andilly*, la *persique*, la pêche d'*abricot* ou *scandulie*, la *belle-garde*, la *narbonne*, la *rossane* du Languedoc, la *belle de Vitry* et celle de *Pau*. L'espèce sauvageon a quelque chose d'astringent, qui n'est cependant pas sans agrément. La pêche est célèbre à la Chine, depuis les temps les plus reculés. Les poètes la représentent comme pouvant donner tantôt l'immortalité et tantôt la mort. On y offre réciproquement, comme un signe de bienveillance, la pêche naturelle ou imitée en porcelaine. Les artistes chinois la font entrer partout dans la décoration des appartemens et des meubles. Dans la Nouvelle-Galles méridionale, ce fruit est le plus abondant et le plus utile. L'arbre y vient spontanément, dans les terres les plus riches comme dans les plus stériles ; il y est tellement commun qu'on en donne aux cochons dans toute la colonie, ce qui les engraisse promptement. Après avoir fait subir à ce fruit un certain degré de fermentation, on en fait une espèce de liqueur assez semblable au cidre ; cette liqueur est aussi agréable que salubre. D'autres en retirent un alcool de bon goût. Dans ce pays on sèche beaucoup de ces fruits. Mûrs, on leur ôte la peau, on coupe la chair en forme de rubans, qu'on fait sécher jusqu'à un certain point, on les joint ensuite les uns contre les autres, en les serrant fortement avec des boyaux de bœufs et l'on en forme de gros saucissons, qu'on conserve pour l'hiver. Quand on veut les manger, on les détache, on en hache la chair, on la fait bouillir dans un peu d'eau à laquelle on ajoute du vin et du sucre et on en fait une compote, dont la saveur est piquante et en même temps fort agréable. Au Chili on compte jusqu'à quatorze espèces de pêchers, portant souvent des fruits du poids de seize onces et même davantage. Parmi les duracines, on estime surtout celle qu'on nomme dans le pays *albéroïghe* ; sa chair est d'un blanc rougeâtre et son noyau parfaitement rouge, la saveur en est excellente. L'arbre qui le produit porte deux fois ; en janvier, le fruit est gros, et en avril il est petit, mais d'un goût délicieux. On appelle ce fruit *almendruche*. Pendant plusieurs siècles, on a cru que les pêches étaient un poison mortel en Perse, d'où on les apporta d'abord en Egypte où le climat les adoucit ; c'est ce que Columelle exprima dans les vers suivans :

Stipantur valathi pomis, quæ barbara Persis
Miserat, ut fama est, patriis armata venenis.
At nunc expositi parvo discrimine lethi,
Ambrosios præbent succos, etc.

Cette assertion est relative et non absolue. Les pêches ne font point de mal aux naturels du pays, qui en mangent en

petite quantité; mais elles occasionent la constipation aux étrangers. Tout ce qu'on a dit contre la pêche est commun aux autres fruits; pris avec modération, ils sont utiles durant la saison. La pêche mûre est savoureuse, délicate, et rafraîchissante, mais il ne faut pas en faire excès; car elle gonfle l'estomac, occasione des vents et donne lieu à l'indigestion; il en est de même de tous les fruits qui restent longtemps dans l'estomac et qui s'y corrompent. On en corrige jusqu'à un certain point les mauvais effets par le vin et le sucre. Il y a des personnes qui mangent les pêches avec du sel, ce qui n'est pas naturel. D'autres les font cuire comme les pommes et les mangent avec du sucre ou en compote; c'est la meilleure manière, mais elles perdent alors de leur qualité. La pêche convient aux jeunes gens, aux tempéramens sanguins, aux estomacs chauds, aux personnes qui font de l'exercice. Elle nuit aux vieillards, aux personnes sédentaires, à celles qui ne digèrent pas les crudités. On doit choisir ce fruit de bonne odeur, bien mûr, sucré, savoureux; en enlever la peau qui est dure, visqueuse, et n'en manger qu'avec modération.

PÊCHER D'ISPAHAN (*Amygdalus persica Ispahanensis*). Sous-arbrisseau de trois ou quatre mètres, formant une espèce de buisson arrondi et touffu et produisant un fruit qui, parvenu à sa maturité est presque sphérique. Sa grosseur est à peu près de trois pouces de circonférence; sa couleur, d'abord jaune, devient foncée lorsqu'il est mûr. Sa chair est molle, blanche, abondante en eau sucrée, de saveur vineuse et agréable.

PECHI BUTYREUX (*Pekæ butyrosa*). Arbre qu'on trouve dans les grandes forêts de la Guyane. Il est haut de vingt pieds. Son écorce est grisâtre, ses feuilles sont digitées, longues et larges, ses fleurs naissent par bouquets à l'extrémité des rameaux. L'ovaire devient un fruit composé de quatre baies jaunâtres avec une écorce épaisse; l'intérieur est une substance laiteuse, jaune, qui se fond entre les doigts. Les noyaux contiennent une amande en forme de reins et bonne à manger. La pulpe sert à préparer les alimens. Chez les Galibis, et à Caïenne on appelle cet arbre pekie. Il fleurit au commencement de l'été, le fruit est mûr en automne.

PÉCHURIN. Fruit de l'Amérique méridionale, qui paraît appartenir à un arbre de l'espèce laurier; il est aromatique, et sert dans le pays pour la fabrication du chocolat, dont il rend la digestion plus facile.

PÉDIVEAU COMESTIBLE (*Arum esculentum*, L.). Cette plante croît aux Indes et dans l'Amérique méridionale. Sa ra-

cine est blanche et charnue à l'intérieur; ses feuilles sont ovales, échancrées en cœur. Quoique la racine soit de saveur âcre, étant crue, elle devient fort douce par le lavage et la cuisson. On en fait un grand usage et on la prépare de différentes manières. Les feuilles bouillies peuvent remplacer les autres légumes, lorsqu'ils viennent à manquer. Cet aliment est sain et agréable.

PÉLAMYDE ou **THON D'ARISTOTE**. Poisson commun dans la mer Adriatique ; il ressemble au maquereau, quant à sa forme, mais il en diffère par la couleur. Ses propriétés alimentaires sont les mêmes que celles du maquereau. Galien a dit à ce sujet : *Pelamydes sale conditæ laudatissimis salsamentis non cedunt.*

PÉLICAN (*Pelecanus onocrotalus*, L.). Espèce de héron tout blanc, et à fort belles aîles ; le cou est long et le bec rond, comme si l'on y avait placé un cercle. Cet oiseau est palmipède, se plaît dans les fleuves, dans les étangs et dans la mer ; il est beaucoup plus gros qu'un cygne ; on le trouve dans les deux hémisphères et parfois sur les côtes, les étangs et les grandes rivières des provinces méridionales de la France, ainsi que dans les parties qu'arrose le Danube. Il vit aussi en Afrique et en Amérique. Il vole aussi bien qu'il nage et se nourrit de poisson ; il est triste, mélancolique, lent dans sa marche. On en voit tous les ans sur le lac de Mantoue et d'Orbitello. Selon Martial, cet oiseau était commun dans le territoire de Ravennes. Son cri ressemble à celui de l'âne. Entre les clavicules est une ouverture, ou faux œsophage, d'où, avec son bec, il retire les alimens à demi digérés, pour en nourrir ses petits, ce qui a fait croire qu'il se saignait pour conserver leur vie, aussi l'a-t-on pris pour le symbole de l'amour paternel. Malgré le temps qui dévore tout, les idées superstitieuses se perpétuent ; car en Espagne, le peuple croit encore que le pélican nourrit sa famille de son sang. Dans un des cloîtres de la cathédrale de Barcelonne, on entretenait, il n'y a pas longtemps encore, de ces oiseaux, que le peuple visitait le dimanche, en épiant le moment où ils donnaient leur sang à leurs petits. La chair du pélican était défendue aux Juifs et quoique certains voyageurs s'en soient accommodés, elle se défend assez d'elle-même par son goût et son odeur désagréable ; elle est en outre dure et coriace. On peut en retirer de l'huile. Il y avait, selon Oviedo, à Panama, une si grande quantité de pélicans, qu'on en chargeait des bateaux pour en extraire de l'huile. En Islande, il y a trois espèces différentes de ces oiseaux, qui vivent ensemble et qui ont les mêmes allures ; les Islandais en mangent la chair ; plusieurs étrangers s'en accommodent aussi, malgré son goût marécageux et sa graisse

trop huileuse ; les jeunes pélicans sont moins sujets à ce mauvais goût, lors surtout qu'on les dépouille de leur peau.

PELURE D'OGNON. Agaric de la famille des calotins de terre ou des bois, de Paulet ; il est de couleur marron clair. Sa substance est ferme, cassante et blanche. On le trouve en automne sous les châtaigniers, et, quoiqu'on ne le dise pas dangereux, il est prudent de s'en abstenir.

PEPO (*Melongena laurifolia*, *fructu turbinato*). Plante cultivée avec beaucoup de soin dans les jardins de Lima. Espèce d'aubergine ou mélongène, dont le fruit est couvert d'une peau rayée d'un rouge cramoisi. Sa pulpe est jaune comme celle de nos melons ; elle en a même la saveur. Ce fruit est rafraîchissant, et dans le pays on le mange avec délices ; mais, si l'on en abuse, il donne lieu à des maladies graves.

PERCE-PIERRE. CRISTE MARINE. HERBE DE ST-PIERRE (*Crithmum maritimum*, L.). Plante qu'on trouve dans les fentes des pierres sur les bords de l'Océan. On la cultive aussi dans les jardins ; elle craint le grand air et le froid. On en confit les feuilles comme les cornichons. On les emploie dans les salades ou pour relever le goût de certains alimens ; elles excitent l'appétit, mais cet assaisonnement ne convient pas à tous les estomacs.

PERCHE DE RIVIÈRE (*Perca fluviatilis*, L.). Ce poisson a été ainsi nommé du mot latin *perca*, tiré du grec *perkis* ou *perkos, niger*, parce qu'il est marqueté de taches noires; d'autres disent que son nom vient de sa voracité, *quia minimè parcat.* Il est long de dix à douze pouces. Les pêcheurs l'ont appelé *perdrix d'eau douce* ; il brille de couleur d'or mêlée de vert, il aime les lacs et les rivières ; il est répandu dans presque toute l'Europe, et ne fraie qu'à l'âge de trois ans. En colère, il blesse fortement avec les aiguillons de son dos. Mis dans le vivier, il en tue presque tous les poissons. Il y a deux espèces de perches de rivière, la grande et la petite. Leur chair est blanche, tendre, d'excellente saveur, et facile à digérer. On doit les choisir grasses, bien nourries, pas trop vieilles et vivant dans une eau limpide. Ausone dit que ce poisson fait les délices des bonnes tables :

Nec te delicias mensarum, perca, silebo,
Omnigenas inter pisces dignanda marinis,
Solus puniceis facilis contendere mullis.

Les Lapons nourrissent une immense quantité de grosses perches, dont ils mangent non seulement la chair, mais aussi la peau; ils préparent avec ce poisson un ichthyocolle fort en usage dans le pays. Les Hollandais préfèrent les perches à tout autre poisson ; ils l'apprêtent au court-bouillon ; leurs œufs sont excellens grillés. Les perches du Rhin sont les meilleures et très-

nourrissantes. Un des mets qu'on offre à Genève est composé de petites perches du lac Léman, on les nomme *mille-canton*. Il en est de même dans les Vosges lorraines. Ce poisson, comme bien d'autres, produit parfois des éruptions sur la peau. Une singularité de la perche, c'est que lorsqu'elle reste long-temps dans une eau, dont la surface est gelée, elle enfle à tel point que la peau de l'intérieur de sa bouche se gonfle et sort en forme de sac. Ce poisson a la vie dure et peut supporter le transport.

Perche de mer (*Perca marina*, L.). Poisson de roche de mer, ressemblant à la perche ci-dessus, mais dont le museau est plus allongé et plus aigu. Son corps est écailleux. Sa teinte varie selon l'âge, le sexe, la saison et le lieu où il vit. Sa chair est blanche, ferme, friable et de facile digestion.

Perdrix (*Tetrao perdix*, L.). Outre plusieurs variétés de perdrix, il y en a quatre fort estimées, que l'on sert sur les tables à cause de leur délicatesse et de leur bon goût. Ce sont la perdrix grise, la rouge, la bartavelle et celle de roche. Au rapport de Vincent Leblanc, au Bengale, toutes les perdrix sont blanches et plus grosses que les nôtres.

Cet oiseau n'était pas connu en France avant l'an 1440. Ce fut René, roi de Naples, qui en apporta de l'île de Chio, en Provence.

Perdrix grise (*Perdix cinerea*, Lath.). Le plumage de cet oiseau est d'un gris roussâtre, flambé de blanc sur le dos et d'un gris cendré sous le ventre, avec une grande tache couleur marron, qui manque dans la femelle. Il vit dans les pays tempérés de l'Europe et se plaît dans les grandes plaines, où il est par troupes. Il ne se perche jamais, il se nourrit d'insectes, de graines, et préfère le blé. Le chant de la perdrix charme le silence de la campagne pendant le crépuscule du matin et du soir. Cet oiseau peut vivre douze ans. Sa chair est un manger délicat, mais elle a besoin d'être faisandée. Celle du mâle vaut mieux que celle de la femelle; mais elle perd de son fumet, lorsqu'on nourrit l'oiseau dans l'état domestique. Les perdrix sont d'un tempérament fort chaud; au premier printemps, les mâles se battent quelquefois vigoureusement pour une femelle. On faisait autrefois des combats de perdrix.

Perdrix rouge (*Perdix rubra*, Buff.). Celle-ci est un peu plus grosse que la grise. La couleur du dos est rousse avec une légère teinte vineuse. Sa poitrine est grise, son ventre roux; le dessous de sa gorge est d'un blanc pur, son bec et ses pieds sont rouges. Cette espèce est assez répandue dans le midi de la France et en Italie; on ne la voit jamais dans le nord. On connaît plusieurs variétés de couleurs dans son plumage. Elle

est moins sociable que la grise. Sa chair est encore plus estimée que celle des autres ; mais elle a besoin d'être mortifiée. Elle est restaurante, mais cet aliment ne convient ni aux mélancoliques ni à ceux qui sont constipés. Cette chair est meilleure dans le temps de la moisson, ainsi qu'en automne. Le morceau le plus délicat est la poitrine. La chair de toutes les perdrix se corrompt facilement ; cependant on peut la conserver si, après l'avoir vidée, on la met à la cave ou mieux dans un tas de blé ou de charbon en poudre. On fait avec les vieilles perdrix de fort bons consommés pour les personnes épuisées ou pour celles qui sont en convalescence.

Il y a une perdrix de Damascène et une autre qui est blanche et qu'on nomme perdrix des Alpes. Aristote dit qu'on ne voit jamais de limaces dans les endroits où se trouvent ces oiseaux, parce qu'ils s'en nourrissent. A Scio, ils sont aussi privés que les poules, on les mène à la campagne chercher leur nourriture comme des troupeaux de moutons. Tournefort dit avoir vu un homme du côté de Grasse, département du Var, qui conduisait des compagnies de perdrix à la campagne, et qui les faisait venir à lui quand il voulait. Les perdrix rouges du Périgord, du Poitou, du Béarn et de nos provinces méridionales sont les plus estimées, parmi celles qu'on trouve en France. Cet oiseau fut consacré à Jupiter et à Latone.

PERLON. GALLINE (*Trigla hirundo*, L.). Poisson de deux pieds de longueur et de cinq pouces de largeur. Le dessus de son corps est d'un violet mêlé de brun et le dessous d'un blanc plus ou moins pur et argentin. Les nageoires de la queue sont brunes, les pectorales d'un violet clair. Le perlon vit dans l'océan du Nord, sur les côtes du Danemarck et de la Suède, il habite aussi la Méditerranée, mais il est fort rare dans la Baltique. Dans le Languedoc les pêcheurs le nomment *cabote*, parce qu'il a une très-grosse tête. Sa chair, quoique dure, est assez estimée dans le Danemarck où, après l'avoir salée, on la fait sécher, pour les provisions des vaisseaux.

PERROQUET (*Psittacus*, L.). Genre d'oiseau caractérisé principalement par un bec gros, dur, solide et arrondi, par une langue, épaisse, charnue et arrondie. La société de l'oiseau parleur, dit Buffon, est attachante par l'agrément, il récrée, distrait et amuse. Dans la solitude il fait compagnie, dans la conversation il est interlocuteur. Il répond, il appelle et accueille, il jette l'éclat des ris, il exprime l'accent de l'affection, joue la gravité de la sentence. Ce jeu d'un langage sans idée, a quelque chose de bizarre et de grotesque, qui le rend amusant. Les Grecs ne connurent que la grande perruche

à collier. Les premiers de ces oiseaux furent apportés dans la Grèce par Onasicrite commandant la flotte d'Alexandre. Aristote semble n'en parler que par tradition. Ces oiseaux étaient un objet de luxe à Rome, ce qui fut reproché aux Romains par Caton. On les logeait dans des cages d'argent, d'écaille ou d'ivoire, et le prix d'un seul perroquet était plus élevé que celui d'un esclave. On ne les trouve guère que dans les contrées les plus chaudes de l'ancien et du nouveau continent. Les espèces en sont fort multipliées; chacune vit en bandes et leurs courses consistent à passer d'un canton dans un autre, suivant la maturité des fruits, des baies et des graines dont ils se nourrissent. Ils vivent long-temps; ils sont criards et destructeurs. En liberté ils dévastent les arbres, les dépouillent de leurs feuilles et de leurs fruits en pure perte. Les amandes amères et le persil sont, dit-on, des poisons pour eux, quoiqu'ils puissent impunément manger les graines du carthame, qui sont un violent purgatif pour l'homme. La graine du coton les enivre. En général la chair de cet oiseau ne sert point à l'alimentation; cependant sa saveur dépend de l'âge et de la nourriture de l'oiseau. Lorsque le perroquet, par exemple, a mangé de la noix d'acajou, sa chair a la saveur de l'ail. Au Chili les petits perroquets ont une chair d'un goût excellent; ils y sont vendus à vil prix, puisqu'on en a vu donner huit pour la plus petite pièce de monnaie du pays, qui vaut à peu près trois de nos sous.

Perroquets de mer. Aux Antilles on trouve dans les rochers de la mer des troupes de poissons qu'on nomme perroquets, à cause de la diversité de leurs couleurs. Ils sont à peu près de la forme des carpes. Les écailles moyennes du dos sont d'un brun vert; celles du bas sont d'un vert plus gai. Ces poissons n'ont point de dents; mais à leur place sont deux petits os fort durs. Les aîlerons et les empeignures du dos ainsi que la queue, sont si diversement colorées de jaune, de bleu, de rouge, qu'il n'y a pas de perroquets d'un plumage aussi beau; la chair de ce poisson est ferme, savoureuse, nourrit bien et se digère facilement.

PERSIL (*Apium petroselinum*, L.). Plante bisannuelle qui croît spontanément dans les lieux ombragés, et que l'on cultive aussi dans les jardins. Elle est originaire de la Sardaigne; les Grecs et les Romains la connurent, ces derniers sous le nom d'*apium*, Juvénal la qualifie de *couronne grecque*, sat. 8:

Græcæque apium meruisse coronæ.

Hercule en ceignit son front, après avoir tué le lion de Némée, et plus tard une couronne de persil fut le prix des jeux isthmiques, consacrés à Neptune. Les feuilles sont découpées, attachées à de longs pétioles; la racine est longue, de la gros-

seur du doigt, blanchâtre et bonne à manger. L'odeur du persil est forte et pénétrante, ses feuilles ont une saveur agréable et un peu piquante, qui les fait employer comme condiment, pour relever le goût de certains alimens; elles excitent l'appétit et favorisent la digestion; cependant plusieurs estomacs ne s'en accommodent pas. Le persil nuit, en été, aux jeunes gens, aux tempéramens mélancoliques et aux personnes dont les nerfs sont sensibles; il porte à la tête. Son usage remonte à la plus haute antiquité comme plante potagère. Elle contient un principe gummo-résineux et une huile aromatique volatile. La fécule de la racine la rend douce et nutritive. Il y a encore deux variétés de cette plante qu'on cultive dans les jardins, l'une que l'on distingue par ses feuilles frisées et crépues, et qu'on nomme *persil frisé*, l'autre variété a des feuilles plus grandes, des racines vivaces et bonnes à manger comme celles du céleri. On l'appelle *gros persil* ou *persil d'Angleterre.*

PERVENCHE (*Vinca pervinca*, L.). Plante sarmenteuse, à feuilles opposées et entières, à fleurs axillaires, d'un joli aspect. Cette plante était la favorite de J.-J. Rousseau. Son cœur palpitait de joie, parce qu'elle lui rappelait les plaisirs de sa jeunesse. Sa fleur a été le symbole de la virginité. Son vieux nom français est *pucelage.* En Belgique, on la répandait au moment des noces, sur les pas des jeunes filles. En Toscane, on en couronnait les vierges après leur mort. Les feuilles et les tiges ont une saveur amère et astringente, surtout lorsqu'elles sont sèches. Leur décoction noircit par le sulfate de fer. On la prescrivait dans la vue de faire passer le lait des nourrices. Madame de Sévigné y ajoutait la plus grande confiance. Sa fille, madame de Grignan l'avait mise en grande réputation. On la fait entrer dans les faltrancs ou vulnéraires suisses, panacée universelle pour les gens crédules, dont le nombre est encore assez grand. Si l'on en croît Baulieu, la pervenche éclaircit le vin trouble; dans certains pays, elle orne toujours le verre des buveurs.

PETANGO. Petit fruit rouge produit par un arbrisseau qui croît aux Indes. Il est de la grosseur d'une cerise, quoique moins rond. L'un des côtés est applati, et l'autre partagé en cinq ou six petites moulures; la saveur en est piquante et agréable, il rafraîchit.

PETIT CHAMPIGNON A L'AIL. Il est de la couleur de la corne transparente; son odeur est celle de l'ail, il ne diffère des autres champignons à l'ail que par des nuances de couleur.

PANCARLIER. La ville de Pancarlier, en Piémont, a donné son nom à des choux fort estimés, dont les propriétés alimentaires sont à peu près celles des autres choux.

PETIT-LAIT (*Serum lactis.*). On l'obtient en faisant cailler le lait, par une petite quantité d'acide acétique, qui n'altère pas sensiblement sa saveur. On le clarifie par le blanc d'œuf. Sa couleur tire sur le jaune verdâtre; sa saveur est douce, agréablement acidule, ce qui, selon M. Cherveul, est dû à la présence des acides butyrique et acétique. Exposé à l'air, le petit-lait s'altère promptement. L'acide qui se développe a été appelé par Scheele *acide lactique*. Le petit lait tient en dissolution une quantité assez considérable de substance extractive de la nature des sucs sucrés; aussi est-il susceptible de fermentation spiritueuse. Les Tartares en retirent de l'eau-de-vie. Le petit-lait n'est point employé comme aliment, parce que, presqu'entièrement privé de beurre et de fromage, il n'est pas assez substantiel, quoi qu'il contienne encore une matière sucrée, mais il est adoucissant, rafraîchissant, laxatif et apéritif.

PETIT-LAIT EN POUDRE. On le fait avec deux gros de sel de lait, demi-gros de gomme arabique et une once de sucre; on délaye le tout dans une pinte d'eau. Cette boisson est encore plus agréable que le petit-lait, elle est adoucissante.

PÉTONCLE (*Petunculus.*). Petit coquillage très-délicat, qui a beaucoup de ressemblance avec l'huître. On en compte un grand nombre d'espèces. Ceux qu'on trouve dans la mer Égée sont estimés autant que les huîtres. Ceux de l'Amérique sont plus gros, de saveur plus agréable, mais leur chair est plus indigeste. On en prend sur les côtes de Saintonge et de Bordeaux. Les anciens faisaient beaucoup de cas de ce coquillage, dont les propriétés alimentaires sont à peu près celles de l'huître.

PEUMO (*Peumus*). Arbre dont il y a quatre espèces au Chili, et beaucoup de variétés, toutes d'une élévation considérable, chargées de feuilles persistantes et aromatiques. Les fruits sont un peu plus petits que des olives, leur noyau est plus ou moins dur. Le fruit de la première espèce, *peumus rubra*, est rouge; la seconde, *peumus alba*, est blanc; la troisième, *peumus mamosa*, a les feuilles en forme de cœur, son fruit se termine par une espèce de mamelon; la quatrième, *peumus baldus*, produit des fruits plus petits que les autres et presque ronds. La coque de celui-ci sert à parfumer les tonneaux dans lesquels on met le vin. Les fruits des trois premières espèces se mangent, après avoir été trempés dans l'eau tiède. Un plus fort degré de chaleur les brûlerait et les rendrait amers; la pulpe intérieure est blanche, d'un goût agréable et rafraîchit.

PHALLUS IMPUDICUS. SATYRE IMPUDIQUE. On connaît la forme de ce champignon; il est le chef du genre connu sous le

nom de *phallus*, à cause de sa ressemblance avec la divinité des Indiens, symbole de la fécondité de la nature. Dans plusieurs pays, on croit que ce champignon réduit en poudre est un excellent aphrodisiaque ; on le trouve dans les bois. M. Braconnot y a reconnu de la fungine très-animalisée, de l'albumine, du mucus, des acides unis à la potasse, etc. Ce champignon ne vaut pas mieux que les autres.

PHOLADE (*Pholas*). Coquillage multivalve, appelé dans le Poitou *dail*, *dottes* à Toulon. En Angleterre et à Paris *pholade*, du grec *pholas*, qui veut dire chose cachée, parce que ce coquillage vit dans le sein des rochers sous-marins, où il creuse sa retraite. On le dit un manger exquis. Il paraît que les anciens Romains le recherchaient, ce qui explique pourquoi les colonnes de Jupiter Sérapis, à Pouzzol, sont percées par des pholades à un niveau bien supérieur au niveau actuel de la mer, puisqu'en effet on l'avait fait servir de piscine pour les poissons.

PHOQUE A TROMPE (*Phoca proboscidea*). Amphibie de vingt à trente pieds de longueur, et de quinze à dix-huit de circonférence. Habitant exclusif des régions australes, il se plaît surtout dans les îles désertes. Son naturel est extrêmement doux ; sa femelle est fort timide. C'est dans les enfractuosités des glaces que les phoques déposent les fruits de leurs amours et qu'ils enseignent à leurs petits à supporter les rigueurs des plus grands froids. Les mères les y déposent et les pères ont soin de s'assurer de quelque ouverture dans la glace, par laquelle ils puissent avoir communication avec l'eau. Dès qu'ils aperçoivent un chasseur, ils se plongent sous la glace avec leurs petits. La manière dont ces trous sont faits est singulière. Ils n'emploient pour cela que leur haleine, dont ils appliquent constamment leur soufle au même endroit. Quand le froid est extrême, que l'eau du trou se gèle, et que le phoque en est sorti, les paysans tombent sur lui à coups de bâton. L'animal mord le bâton et souvent attaque les chasseurs ; mais trahi par la lenteur de ses mouvemens, il finit par être assommé. Le phoque commun est l'animal le plus nécessaire à l'existence des Cléontiens. Sa peau sert à les vêtir et à faire des bourses, des sacs et autres objets de ménage ; ils en revêtent leurs canots. La chair quoique fade, huileuse et noire, sert à les nourrir, cependant la langue seule est mangeable pour d'autres peuples ; aussi les pêcheurs la salent-ils avec soin pour la vendre cher. Le foie paraît avoir des propriétés nuisibles. L'huile que fournit la graisse est l'objet des entreprises des Anglais sur les îles où ces amphybies abondent. La quantité d'huile qu'un seul peut fournir est prodigieuse ; on la prépare à peu près comme celle

qu'on tire de la baleine; elle est encore plus abondante avant l'allaitement des petits; on l'emploie dans les alimens, auxquels elle ne communique aucune odeur désagréable. Les entrailles de cet amphybie servent à faire des vitres, et le poil à orner la tête.

Il n'est aucun peuple auquel les phoques soient plus nécessaires qu'aux Groënlandais; il n'en est aussi aucun qui en sache tirer parti comme eux. Ils n'ont d'autres champs que la mer, d'autre récolte à faire que leur pêche; leurs troupeaux de phoques sont donc plus nécessaires à leur subsistance que ne le sont les troupeaux de moutons à celle des Européens en général, et les cocotiers à celle des Indiens. Outre la nourriture et les vêtemens que les Groënlandais en retirent, ces animaux fournissent les peaux dont ils recouvrent leurs cabanes. Leurs canots en sont couverts aussi; c'est dans leur huile qu'ils conservent le poisson desséché. Ils sont friands du foie, du cœur et des poumons. Avec le sang ils préparent du boudin qui sert à faire la soupe. On ne perd rien de cet animal, les petites fibres, les petits nerfs servent à faire du fil, les vessies remplacent les bouteilles et autres vases. Enfin, s'exercer à cette pêche, c'est apprendre à combattre pour ses autels et pour ses foyers.

PHYTOLAQUE DÉCANDRE (*Phytolacca decandra*, L.). Plante vivace de la hauteur de six pieds. Son port et ses feuilles sont élégans; de longues grappes de fleurs et de baies pourprées la parent une grande partie de l'année. On a donné aux baies le nom de raisin d'Amérique, de morelle à grappe, d'herbe à la laque, etc. La plante est originaire de l'Amérique septentrionale, mais elle est aujourd'hui naturalisée dans le midi de l'Europe. Aux Etats-Unis, on en mange les feuilles comme les épinards. M. Bosc dit en avoir mangé sans inconvénient; mais dans l'état adulte, ces feuilles sont âcres et purgatives, ainsi que les baies et les racines. M. Orfila a placé cette plante parmi les poisons âcres, corrosifs, et qui donnent lieu à de fortes évacuations par le haut et par le bas.

PIAKIMINIER. Arbre du Canada, de la hauteur de nos pruniers. Les feuilles sont à cinq pointes, le fruit ressemble, quoiqu'un peu plus gros, à la prune de Damas. La peau en est tendre, la substance aqueuse, la couleur rouge et le goût délicat. Les sauvages font avec ce fruit une pâte dont ils forment des pains de l'épaisseur d'un travers de doigt, de saveur agréable et fort nourrissans.

PICAREL (*Sparus maris*, L.). Poisson du genre des spares. Pline et Martial l'ont nommé *gerres*. A Naples, il porte le nom de *cerres*; c'est une espèce de mendole. Lémery prétend que le nom latin *smaris* dérive d'un mot grec qui exprime la *blan-*

cheur; de là vient, dit-il, qu'on appelle en latin les hommes pâles *smarides.* Cependant le picarel n'est pas blanc. On croit qu'en Espagne et dans le Languedoc, on l'a nommé picarel, parce qu'il pique la langue en le mangeant. On le trouve dans la Méditerranée et dans l'Océan. Il est plus petit que la mendole. Sa longueur ordinaire est d'un doigt, son corps est arrondi, éfilé, et sa couleur sombre; il a de chaque côté du corps une tache noire. On le faisait tremper dans le sel pour en faire la sauce qu'on nommait *garum.* On sale ce poisson comme on fait pour les anchois.

PIE (*Pica*). Oiseau que les Italiens appellent *ragazza*, *putà.* Chez nous, *margot*, *jaquette*, *agasse*, *dame :* il est très-commun en France, ainsi que dans toute l'Europe. Martial l'appelle *improba*, *loquax*; la pie a, comme la corneille, le même appétit pour toute sorte d'alimens. Son allure est à petits sauts. Elle est dans un trémoussement continuel; elle imite la voix humaine et a un penchant inné pour voler, non pour manger, mais pour cacher. Elle est omnivore. On lui apprend à dire quelques mots; celui de *margot* est le plus facile pour elle. Elle vit avec tous les animaux domestiques sans les craindre. On en trouve plusieurs espèces, dont les mœurs sont les mêmes et qui habitent les Indes orientales, les Antilles, le Mexique et le Sénégal. On cite une pie qui imitait parfaitement le cri du veau, celui du chevreau, de la brebis et même le flageolet du berger; une autre qui répétait en entier une fanfare de trompette; il y en a même qui prononcent des phrases entières. Sa chair est dure, sèche, insipide, désagréable au goût et de difficile digestion; on en fait cependant des bouillons, qui fournissent un bon suc et qui sont restaurans. Les paysans prennent les petits, qu'ils mangent après les avoir fait rôtir.

PIED. Les pieds de devant sont préférés à ceux de derrière pour l'alimentation. Ceux des vieux animaux ne fournissent que peu de substance nutritive, fatiguent l'estomac et ne se digèrent que péniblement, à cause des os, des ligamens, des membranes et des tendons qui les composent; il n'en est pas de même des pieds des jeunes animaux; ceux de mouton, par exemple, bien cuits et convenablement accommodés, sont un aliment sain, qui convient à beaucoup de personnes, mais les vieillards, les goutteux et les tempéramens lymphatiques doivent s'en abstenir.

Pied-de-veau (*Arum maculatum*). Plante qui peut entrer dans l'alimentation. On fait cuire ses racines comme les pommes de terre, elles sont nourrissantes et de facile digestion.

PIERRE A CHAMPIGNON (*Polyporus tuberaster*). Cette pierre, fort célèbre en Italie, et surtout dans le royaume de Naples, est un tuf volcanique imprégné de carcite de deux es-

pèces de champignons ; l'un est le bolet tubérastre, l'autre, un agaric voisin de l'oronge, par sa couleur. A Florence, on lui donne le nom de *pietra fungaja*. La manière dont elle se propage a été le sujet des observations d'un grand nombre d'auteurs. Sa racine est une tubérosté considérable, ayant jusqu'à un pied ou dix-huit pouces de diamètre, de consistance et de couleur noire, analogue à celle de la truffe ordinaire; elle s'emplit et s'amalgame avec la terre, les pierres et les autres corps qui l'entourent; et par la sécheresse elle devient compacte, dure, quoique perméable à l'humidité. En Italie, on met ces pierres dans des lieux humides et chauds, dans des caves ou des souterrains; on les arrose de temps en temps, et on en obtient très-promptement d'amples récoltes de champignons, ce qu'on peut répèter pendant plusieurs années. Ils ont l'odeur et la saveur des champignons de couche. On les fait cuire dans du lait, on les frit aussi à l'huile ou au beurre. On ne fait usage que du chapeau, on rejette le stipe, parce qu'il est fort coriace. Cette pierre est connue depuis long-temps; les anciens étaient encore plus friands que nous de ces champignons; ils ont laissé plusieurs recettes pour les faire naître et les multiplier.

PIGEON (*Columba domestica*). Oiseau chéri des femmes sensibles, sans doute parce qu'il présente le modèle de l'amitié, de l'amour et de la constance; il aime aussi la société. Il y en a de plusieurs espèces. En général, leur forme est agréable, élégante même; leur plumage est lisse, souvent orné des plus brillantes couleurs. Leur ardeur en amour, jointe à la galanterie, paraissent former le fond de leur caractère. Il n'est pas d'oiseaux généralement plus répandus, plus variés, et plus multipliés. Buffon en compte onze races ou variétés principales, avec lesquelles on fait toutes les autres qui s'élèvent à plus de cent. Xénophon, dans son premier livre de l'expédition de Cyrus, dit qu'en Syrie ou regardait ces oiseaux comme sacrés, et qu'il était défendu de leur faire du mal. En Assyrie, il y en avait un grand nombre, et il n'était pas permis d'en manger. On en voyait aussi beaucoup en Sicile, où on les avait consacrés à Vénus. A Rome, cet oiseau se vendait la paire jusqu'à 600 sesterces. Selon Aristote et Pline, la vie du pigeon est de huit ans; cependant on en a vu qui avaient vingt deux ans. Il est particulier au pigeon et à la tourterelle de ne pas relever le cou en buvant, comme font les autres oiseaux, à moins qu'ils n'aient achevé de boire. Ils sont granivores, ils vivent en domesticité, ils mangent la vesce, c'est le grain qu'ils préfèrent. Le blé les dévoie, le raisin les fortifie, le chenevis est pour eux un stimulant énergique. Après la perdrix, c'est le pigeon qui a le plus d'ardeur pour le plaisir;

la première de ses qualités c'est la chasteté, l'adultère est inconnu chez lui; la femelle trouve dans son mâle un maître quelquefois injuste, alors sa gorge s'enfle, il donne de cruels coups de bec, mais bientôt il tourne cent fois autour d'elle et la cajole pour en obtenir ses faveurs (Pline). La chair du pigeon, quoique noire, est savoureuse et estimée; les fruits dont il se nourrit lui donnent un goût aromatique, qu'on observe surtout dans la chair de la colombe *muscadivore*, lorsqu'elle a mangé du fruit du muscadier; mais cette chair est aussi fort amère, lorsqu'elle s'est nourrie des baies de certains arbrisseaux. La chair des pigeons de volière est tendre, excitante, de facile digestion et nourrit bien; elle convient aux estomacs faibles, aux convalescens; mais elle resserre le ventre; aussi les bilieux, les mélancoliques ne doivent-ils en manger que sobrement. Les pigeons les plus estimés en France sont ceux de Perpignan. La chair des pigeons sauvages est préférée surtout au printemps.

Les Persans ne mangent pas la chair de ces oiseaux; si l'on en croit Hérodote, les anciens l'avaient en horreur. Plusieurs personnnes ont regardé cette chair comme échauffante, c'est une erreur; car on a vu des personnes faibles, très-irritables, n'en pas manger d'autre, sans soupe ni légumes, sans en avoir jamais été incommodées. Ces oiseaux ont servi de messagers dans des affaires importantes. Pendant le siége de Modène, Decimus Brutus envoyait au camp des consuls, des lettres attachées aux pattes de ces oiseaux, ce qui se fait encore aujourd'hui.

Pigeon ramier (*Palumbes* ou *Palumbus torquatus*). C'est le pigeon sauvage. Timide, il se tient ordinairement sur les branches des arbres. Ses habitudes, ses mœurs sont les mêmes que celles des autres espèces. Sa forme est élégante, son plumage à une belle couleur. Son cri est lent, plaintif, c'est un roucoulement. Sa chair a une bonne saveur. On ne sait point pourquoi les anciens ont prétendu qu'elle diminuait la faculté prolifique. Martial dit à ce sujet:

Inguina torquati tardant hebetant que palumbi
Non edat hanc volucrem qui cupit esse salax.

La chair du ramier n'est pas aussi tendre que celle du bizet et de la tourterelle.

Pigeonneau. On appelle ainsi un pigeon nouvellement né, que l'on mange le douzième jour après sa naissance.

Pignons doux (*Pinus pinea*, L.). Fruit du pin, arbre cultivé dans le Nord, ainsi qu'en France, en Gascogne et autres provinces. Il croît spontanément en Espagne et en Italie; c'est aussi là qu'on le récolte plus abondamment. L'amande est différente de celle du pignon d'Inde; c'est une petite noix cylin-

drique, blanche, grasse, douce, renfermée dans les cônes du pin. Ces amandes sont nourrissantes. Les confiseurs les couvrent de sucre. On doit les choisir récentes, car elles deviennent jaunes et rances en vieillissant. Elles sont aphrodisiaques et augmentent la sécrétion du lait et de la semence. En Italie, on les sert sur les tables. Elles contiennent une fécule abondante et environ le tiers de leur poids d'huile douce. Elles servent aussi à faire des émulsions. Leur usage est utile à ceux qui souffrent de la poitrine et de coliques néphrétiques.

PILCHARD ou **CÉLAN** (*Clupœa pilchardus*, L.). Ce poisson est de la taille du hareng, ses écailles sont plus grandes. Son corps présente presque partout des reflets argentés. Il a plusieurs nageoires d'une teinte bleue. On pêche ce poisson près des côtes de Cornouailles, où, vers la fin de juillet, il arrive en grandes troupes, pour disparaître en automne et revenir en janvier. Des pêcheurs, appelés *huers*, guettent leur arrivée, annoncée de loin par des oiseaux aquatiques, ainsi que par une lueur phosphorique et par l'odeur de leur laite. Cette pêche est d'un grand produit pour la Grande-Bretagne. On en prend, dit-on, plus de cent mille d'un seul coup. La chair en est grasse, de saveur agréable, mais elle pèse sur les estomacs délicats.

PILOTE. Petit poisson de mer, qui approche de la grandeur et de la forme du maquereau; sa tête est longue, unie; son bec avance de quatre travers de doigts au dessus de la gueule; ses deux nageoires sont petites; tout le corps est couvert d'une peau rayée en losange. On a donné le nom de pilote à ce poisson parce que s'il rencontre un bâtiment il n'en quitte jamais la proue. Il inquiète le requin, qui le dévore des yeux sans pouvoir l'atteindre. Il se met parfois sur sa tête, le requin se retourne promptement pour l'engloutir; mais celui-ci est aussitôt sur sa queue; ce qu'il fait avec tant de prestesse que l'autre ne peut rien sur lui. Sa chair ne vaut rien, cependant certains matelots la mangent.

PIMENT ANNUEL (*Capsicum annuum*, L.). Poivre long. La tige a un pied de hauteur; ses feuilles sont ovales; ses fleurs blanchâtres et solitaires. Son fruit est une baie sèche, lisse, coriace, allongée, d'un rouge vif ou jaunâtre, dont la forme varie. La plante croît naturellement dans l'Inde. On la transporta en Amérique et de là dans les parties méridionales de l'Europe. Elle a beaucoup d'âcreté, le fruit surtout brûle la bouche. Les vapeurs que répandent les différens *capsicum* lorsqu'on les jette sur un feu vif, sont fort pernicieuses; elles occasionent de violens éternumens, une forte toux et même des vomissemens. Les Nègres préfèrent ce piment aux

autres épices ; ils le mangent cru ou confit au sucre. Les Espagnols en font aussi un grand usage pour exciter leur appétit, chasser les vents et fortifier l'estomac ; on ne sait pas assez que la sobriété est le meilleur fortifiant. Cette épice ne convient qu'aux estomacs pituiteux ; les tempéramens chauds, secs et irritables doivent s'en abstenir ; car le poivre est tellement irritant, que l'ouverture seule de sa gousse produit des pustules sur le corps. Mais dans un pays aussi chaud que l'Inde, où le peuple est réduit à la plus grande misère, n'ayant pour toute nourriture que du riz et de l'eau, il y aurait une plus grande mortalité, si l'on ne stimulait pas fortement les organes digestifs. Aussi met-on partout du piment. On prétend même que dans leurs livres sacrés se trouve un précepte formel de son emploi. Il y a dans ces pays d'autres pimens encore plus âcres, dont on fait des décoctions, des espèces de bouillons, qu'on boit avec plaisir et que les Portugais appellent *caldo di pimento*. Le piment annuel, d'après l'analyse de M. Braconnot, contient une farine féculente, une huile âcre, une matière cireuse, unie à un principe colorant rouge, une matière gommeuse d'une nature particulière, une matière animalisée, du citrate de potasse, du marc épuisé, du muriate et du phosphate de potasse.

Selon M. Dulong, ce même piment est composé d'une matière résineuse cristallisable, d'une matière grasse concrète et d'une âcreté brûlante, à laquelle ce poivre doit sa saveur, d'une petite quantité d'huile volatile, d'une matière extractive, contenant de l'azote, d'une matière gommeuse colorée, d'amidon, d'une grande quantité de bassorine, etc. En Europe, les vinaigriers mettent le poivre dans le vinaigre pour le rendre plus fort. On l'ajoute aussi aux cornichons confits dans cette liqueur.

Piment frutescent (*Capsicum frutescens*, L.). Il croît aux Indes et à l'île de Ceylan.

Piment cerise. On le trouve au Brésil et on le cultive au Jardin des Plantes, à Paris.

Piment a petite baie (*Capsicum baccatum*, L.). On trouve cette plante aux Indes.

Piment a gros fruit (*Capsicum grossum*, L.). Il croît aux Indes et en Guinée.

Piment de la Jamaïque (*Myrtus pimenta*, L.). Arbre que l'on cultive avec soin à la Jamaïque et à Tabago. Tout en lui est aromatique. Le fruit est une baie d'une odeur fort agréable; elle tient du girofle et de la muscade, ainsi que de la cannelle. Il jouit des mêmes propriétés que les autres poivres.

Pimprenelle (*Poterium sanguisorba*, L.). Plante vivace,

inconnue des anciens. Elle a une racine allongée, rougeâtre et divisée en plusieurs fibres. La tige est droite, haute d'un pied, un peu rameuse; les feuilles sont ailées, légèrement velues. Les fleurs sont verdâtres, il y en a de mâles et de femelles. La plante a une saveur astringente, légèrement amère et est tonique. Elle sert à assaisonner certains mets; on la met dans les salades pour en relever la saveur et les rendre de plus facile digestion. Elle convient en hiver aux vieillards, aux mélancoliques, à ceux dont l'estomac a besoin d'être légèrement stimulé. Macérée dans le vin, la pimprenelle le rend plus tonique. On doit choisir celle qui est tendre. On peut aussi faire cuire la racine et l'assaisonner pour la manger. On compte plusieurs espèces de pimprenelles.

PIN SAUVAGE (*Pinus sylvestris*, L.). Arbre de quatre-vingts pieds d'élévation, qui croît spontanément dans une grande partie de l'Europe, surtout dans le Nord et sur les montagnes. Son écorce extérieure est si légère qu'elle peut remplacer le liége. Ses feuilles sont disposées en double spirale, elles sont étroites, raides et d'un vert glauque. Ses fleurs sont monoïques; il y en a de mâles et de femelles. L'écorce intérieure renferme un principe muqueux et nutritif qui sert à l'alimentation, en Laponie. On la pétrit avec la farine de seigle et on en fait une espèce de pain. C'est dans la famille des pins que se trouvent les arbres les plus élevés. Celui qu'on nomme *laricie* a parfois cent cinquante pieds d'élévation et le tronc en a vingt-quatre de circonférence. Celui du Weithmouth, aux Etats-Unis d'Amérique, a cent quatre-vingts pieds. L'*arocaria* du Chili est encore plus extraordinaire, il va à deux cent soixante pieds d'élévation.

PINAU MOYEN. Ce champignon se trouve dans les taillis du bois de Boulogne. Son stipe a deux ou trois pouces de hauteur; son chapeau en a quatre ou cinq d'étendue; le dessus est de couleur feuille morte et le dessous rougeâtre; ce chapeau est formé d'une substance sèche, comme farineuse, qui change de couleur lorsqu'on le coupe. Il répand une odeur nauséabonde; ce qui annonce des qualités très-suspectes.

Pinau jaunatre ou pain de loup de Paulet. C'est le *boletus granulatus* de Linné. Il croît dans les bois de haute futaie; son chapeau est d'un brun foncé en dessus, jaunâtre en dessous et d'un diamètre de quatre pouces. Sa substance est un peu molle et sa surface à peine sèche. Il s'élève à la hauteur de trois pouces, répand une odeur forte et change de couleur quand on le coupe. Il a toujours occasioné l'empoisonnement, même des vaches.

PINNE (*Malacoz*). Genre de coquillage très-rapproché des moules, surtout les espèces dont la coquille n'est pas bâillante.

Les plus communes se trouvent vers les côtes de la Méditerranée et à la profondeur de cinq à six toises. Ces coquillages vivent dans les mers des pays chauds; une seule espèce a été trouvée dans l'océan Britannique. Les habitans de la Sicile et de la Calabre sont friands de leur chair; ils en retirent aussi le *byssus*, étoffe très-chère, connue des anciens. Les propriétés de ces coquillages sont à peu près celles des moules.

PINTADE ou mieux **PEINTADE** (*Numida meleagris*, L.). Oiseau du genre des gallinacés, originaire d'Afrique, acclimaté en Europe depuis fort long-temps. En 1508, les Génois le transportèrent en Amérique avec les premiers Nègres. Il était connu des anciens Grecs et Romains, qui l'estimaient beaucoup. On croit qu'il est ainsi nommé à cause de son plumage, qui a des taches blanches, grises et noires. On l'a aussi appelé *poule numidique*, *africaine*, de *Barbarie*, de *Tunis*, de *Mauritanie*, d'*Egypte*, de *Pharaon*, etc. Aristote ne dit que deux mots du *meleagris*; mais Clitus de Milet, son disciple, le décrit. Les Latins l'appelèrent *varia*, *guttata*, etc. Browne, dans son Histoire naturelle de la Jamaïque, l'a appelé *gallus clamosus*, à cause de sa voix aigre et perçante. En Amérique, on le nomme poule marrone. Il est de la grosseur et de la figure de la poule, mais sa queue est un peu arquée et arrondie comme celle des perdrix. Il est extrêmement vif, inquiet et turbulent. C'est le fléau des autres volailles, auxquelles il fait une guerre continuelle. La dureté de son bec et l'agilité de ses mouvemens le font redouter. Buffon dit que la Pintade sauvage de l'Ile-de-France ne pond que huit à dix œufs; qu'ils sont plus petits que ceux de poule; que leur coquille est beaucoup plus épaisse, pointillée de blanc, et ceux de la pintade domestique sont d'un rouge sombre et uniforme; ils sont fort bons à manger. La chair de cet oiseau, lorsqu'elle n'est pas trop grasse, peut être comparée à celle du poulet. Ses propriétés alimentaires sont les mêmes. Celle de la pintade sauvage est exquise et vaut celle du faisan. Le pintadeau se connaît à sa tête noire.

PIQUETTE, PETIT VIN ou **VIN SECONDAIRE** (*Posca*). Liqueur que l'on fait en mettant de l'eau sur le marc du raisin et qu'on laisse fermenter pendant plusieurs jours. On ne met pas toute l'eau le premier jour, parce que la quantité en noyerait le principe spiritueux et mucilagineux, ce qui s'opposerait à la fermentation vineuse. Après douze jours de fermentation on met la piquette dans des barriques, où elle bouillonne, on l'écume comme le vin; quand la fermentation est terminée on bouche hermétiquement la feuillette ou barrique. Cette liqueur peut se conserver dans une cave pendant un an, mais pour qu'elle soit parfaite, on doit y ajouter un peu de

sucre ou de miel, parce que le corps sucré et mucilagineux est le seul créateur du vin. Deux ou trois livres de miel pour cent pintes de piquette sont suffisantes. On doit en même temps y joindre une ou deux onces de crême de tartre soluble, le tartre étant le sel naturel du vin. La piquette est faible en saveur et en alcool, mais c'est une bonne boisson de ressource et d'économie pour le vigneron et pour l'habitant de la campagne. Dans la Bourgogne on distille ce petit vin pour en obtenir une liqueur qu'on nomme *eau-de-vie de marc*. Du temps de Galien on faisait une piquette fort agréable, qui désaltérait et nourrissait bien; elle portait le nom de *sycites ;* Dioscoride l'avait appelée *catorchitas vinum;* ce qui fait croire qu'elle était vineuse. On la préparait avec des figues qu'on faisait fermenter dans l'eau, en les agitant plusieurs fois par jour. Il y avait aussi à Pergame, patrie de Galien, une autre piquette appelée *oxyglucis ;* on la faisait avec des fèves douces, cuites et mises en fermentation dans une eau de source. Les Égyptiens font aussi une espèce de piquette qu'ils nomment *bouza*, avec du pain d'orge très-cuit, qu'ils brassent dans de l'eau échauffée au soleil, et qui en quelques jours, se convertit en une espèce de sorbet qu'ils trouvent excellent. On peut avec presque toutes les céréales en état de germination, faire de la très-bonne piquette.

PISQUET. *Lattarini* par les Italiens. C'est un petit poisson abondant à la Martinique et à la Guadeloupe; on le trouve aussi dans la Méditerranée. Blanc d'abord, il devient gris par son accroissement; il est sans écailles et sans arêtes. Pour le manger on le frit, il se met en boule, on l'assaisonne avec le jus d'orange. Etant fort gras, il ne convient qu'aux bons estomacs.

PISSENLIT, DENT DE LION (*Leontodon taraxacum*, L.). Plante de la famille des chicoracées, fort commune dans les prés et les jardins. Sa racine est vivace, laiteuse, et de la grosseur du petit doigt; ses feuilles sont oblongues, pas trop larges et découpées comme celles de la chicorée sauvage. Toutes les parties du pissenlit sont amères et pleines de lait. quoiqu'il soit plus usité en médecine que dans les cuisines, il y a des personnes qui au printemps en mangent les jeunes pousses en salade ou cuites dans l'eau et assaisonnées comme les épinards. C'est un aliment rafraîchissant qu'on préfère parfois à ce dernier légume. La plante croît abondamment dans les terres marécageuses du Groënland; les habitans en mangent les racines crues avec plaisir.

PISTACHE (*Pistacia*, L.). L'arbre qui produit ce fruit est originaire de l'Asie, d'où il fut apporté à Rome par Vitellius,

lorsqu'il commandait en Syrie. Il croît naturellement en Perse, dans l'Arabie, les Indes, l'Italie, la Sicile, etc.; il fut porté en Espagne par Flaccus Pompeius, chevalier romain; on le cultive en Provence, dans le Languedoc, etc. Son tronc s'élève à vingt ou même trente pieds. Ses feuilles sont alternes, il y a des fleurs mâles et femelles, ses fruits sont de petites noix de la forme des olives, anguleuses, marquées d'un côté, aplaties de l'autre, pointues, ayant deux écorces dans le milieu où se trouve une petite amande vert pâle, douce et recouverte d'une pellicule mince. Cette amande nourrit, restaure, augmente la sécretion du lait et de la liqueur séminale; elle contient une huile qui rancit bientôt. On doit choisir les pistaches récentes, pleines et bien mûres; on les croit utiles aux poitrinaires; on en fait des émulsions, des tablettes, on les mange crues, mais si l'on en abuse elles fatiguent l'estomac; on en fait des dragées recouvertes de sucre ou de chocolat, des crêmes, des glaces, et pour leur donner une couleur verte assez foncée, on y ajoute du jus d'épinards. On les apporte de la Perse, de l'Arabie, de la Syrie, des Indes et de la Sicile. Il y a deux sortes de pistachier, le mâle et la femelle.

Pistache de terre (*Arachis hypogæa*, L.). J'ajouterai ici à ce qui a été dit à l'arachide ou pistache de terre que, selon Ulloa, le marc exprimé de ses graines, non torréfiées, fournit une matière farineuse ou amylacée propre à être employée pour la pâtisserie. En Espagne on la mêle par moitié au cacao, pour faire un chocolat commun, dont la saveur approche de celle des pois chiches. Dans le temps où le cacao était fort cher en France, on a employé ce moyen.

Pistachier térébinthe (*Pistacia terebinthus*, L.). Cet arbre devient assez grand dans son pays natal; ses feuilles sont ovales-oblongues, vertes et luisantes en dessus; ses fleurs sont petites, ses fruits sont de petits drupes secs, globuleux, ridés et de la grosseur d'un pois. L'arbre croît naturellement dans le Levant et en Barbarie, on l'a aussi acclimaté dans le midi de la France. Il produit un suc résineux que les habitans regardent comme un bon moyen pour raffermir les dents et en entretenir la blancheur. Dans l'île de Chio on mange les fruits du térébinthe; ils sont un peu astringens. On les marine pour les conserver. L'amande a la couleur et à peu près le goût de la pistache.

Pitahaya. Espèce de hêtre inconnu en Europe et différent de tous les autres. On le trouve dans la Californie. Ses branches sont cannelées, verticales et forment un très-beau bouquet; elles n'ont point de feuilles. Le fruit naît des tiges, il ressemble à un marron d'Inde, il est couvert de piquans.

Sa chair ressemble à celle de la figue, avec cette différence qu'elle est plus molle et plus succulente. Il y en a de blancs, de rouges et de jaunes, leur saveur est exquise, ils font la principale nourriture des habitans.

PITE (*Ananas*). Espèce d'ananas qu'on élève à Caïenne de préférence dans les jardins, à cause de son odeur agréable que répand son fruit quand il est mûr; le goût en est aussi bon que celui de l'ananas ordinaire.

PLANE DES INDES. Le père Acosta, dans son Histoire naturelle, a prouvé que ce plane est différent de celui qui a été célébré par les anciens. C'est une plante qui forme un cep dans la terre, d'où sortent plusieurs rejetons séparés et qui croissent, grossissent et forment presque chacun un arbrisseau. Les feuilles en sont très-grandes, d'un vert fin et lisses. Lorsque l'arbrisseau est assez élevé, il jette un seul rameau ou grappe de fruit, enveloppé d'une coque ou écorce; l'intérieur contient une chair et un noyau ferme et tendre; ce fruit bon à manger est fort rafraîchissant. Mûr, il a l'odeur des pommes douces; il dure toute l'année. Les Nègres le mangent en guise de pain et en retirent du vin. On le mange cru ou rôti, ou en potage; on en fait aussi des conserves.

PLANTAIN. Plante qui s'élève à la hauteur d'un arbre, et qui croît avec une telle rapidité, qu'en moins d'un an il récompense par ses fruits, l'industrie de celui qui l'a planté. Le plantain grillé tient lieu de pain et fournit un aliment agréable et nourrissant. On le trouve en Asie, en Afrique, aussi bien qu'en Amérique. Oviédo prétend que ce n'est point une plante indigène du Nouveau-Monde, mais qu'elle fut apportée à Hispaniola, en 1516, par le père Thomas de Berlanga, qui l'avait prise aux îles Canaries où les boutures originaires avaient été apportées des Indes orientales. Cependant, d'après Acosta et d'autres naturalistes, le plantain était cultivé par les peuples sauvages de l'Amérique, qui avaient peu de communications avec les Espagnols et qui manquaient de cette intelligence qui porte l'homme à imiter des nations étrangères ce qui peut lui être utile.

PLANTANIER. Petit arbre de Ceylan, dont le bois est fort mou, les feuilles très-larges et fort longues. Aussitôt qu'il a donné des fruits, l'arbre meurt et il en repousse un autre au milieu des débris de l'ancien. Le régime a depuis six jusqu'à douze pouces de longueur et présente de dix jusqu'à vingt individus, couverts d'une peau semblable à celle du limon et qu'on enlève facilement; l'intérieur est jaunâtre ou blanc. Leur couleur est quelquefois comme celle du vermillon. Lorsqu'ils sont mûrs, ces fruits ont un goût très-agréable, mais on ne peut en manger que modérément. Frits,

ils sont délicieux ; ils ressemblent alors à des beignets et ont le goût d'une sorte d'omelette. Mangés outre mesure, ils sont indigestes.

PLANTE. En général, toutes les plantes dont les feuilles, les tiges et les semences ont quelque analogie avec celles du froment, peuvent servir à l'alimentation et on peut les manger en gruau. Il y en a de tellement délicates, que certains peuples les préfèrent au riz, à la semoule, etc. Telles sont le *panicum sanguinale* et le *fluitacus festuca*. Parmi les plantes alimentaires, les céréales, telles que le froment, l'orge, le seigle, et les légumineuses sont les plus intéressantes. Les semences sont toujours dans une gousse, et, malgré la farine qu'elles contiennent, elles sont moins propres à la panification, mais on les mange en purée après les avoir assaisonnées. Il y a des plantes dont on mange les racines, telles que la rave, la pomme de terre, etc., ou les tiges, comme l'asperge, le cardon, etc., ou les feuilles, comme les choux, les épinards, la laitue, etc., ou le réceptacle, tel que l'artichaut, ou les boutons à fleur, comme ceux du câprier, ou les fruits. La saveur de certaines plantes est encore plus prononcée que dans les fruits. La sariette, l'origan, le cresson alenois, la moutarde, ont une saveur âcre. L'absinthe et la centaurée l'ont amère. Le concombre, la courge, l'ont aqueuse. Le persil, l'aneth, le fenouil, l'ont piquante et odorante. De toutes les saveurs, la salée est la seule que les herbes n'apportent pas en sortant de la terre. Enfin, il y a une si grande diversité de saveurs et de proprietés, que les qualités naturelles des unes altèrent celles des autres et les détruisent même ; ainsi, par exemple, avec le persil on corrige l'acidité du vinaigre et on enlève aux vins leur odeur désagréable. Dans les plantes alliacées, le mucilage est uni à une partie volatile d'une nature particulière et très-active, qui frappe les organes du goût et de l'odorat, et affecte vivement les yeux. Les plantes aromatiques qui contiennent plus ou moins de mucilage, ne fournissent guère que des assaisonnemens, tels sont le persil, le cerfeuil, etc.

Il y a des plantes dont on tire différentes boissons, telles que du thé, du cacao, du café, du raisin, etc. D'autres donnent un sel sucré, tels que la canne à sucre, la betterave, etc. Les plantes alimentaires laissent paraître assez souvent l'indication de leurs propriétés, ce qui cependant n'est pas sans exception. Celles qui n'ont ni saveur ni odeur sont presque toujours inertes. Celles dont l'odeur et la saveur sont agréables, sont saines ou innocentes ; elles sont dangereuses lorsque leur odeur est nauséabonde et leur saveur âcre. Les plantes musquées sont en général propres à relever les forces. Celles dont l'odeur est

suave, disposent à l'amour, les plantes aromatiques sont excitantes. On doit se méfier des fruits fades ou douceâtres et qui en même temps ont une odeur nauséeuse. Toutes les parties d'une plante n'ont pas les mêmes propriétés. Le figuier, le papayer, ont un suc âcre et vénéneux, et cependant leurs fruits sont fort doux. Les *garcinias* ont des fruits acides, tandis que leur écorce amère laisse suinter un suc très-purgatif. Le citron a l'écorce aromatique, le suc acide et les semences amères. La pomme de terre n'a point les qualités vireuses des solanées. Les pays chauds développent davantage les propriétés odorantes et sapides; c'est ce qu'on observe dans les aromates qui croissent dans ces pays. Les végétaux acides ne sont jamais vénéneux, et les plantes vénéneuses dont les fruits sont acides, perdent jusqu'à un certain point leurs effets nuisibles, telles sont la tomate, etc. Toute plante inodore et insipide n'a que peu de vertu, si elle en a. Par le lavage et la chaleur, on enlève le principe vénéneux de la racine de manioc. La coction dissipe ou détruit plusieurs propriétés malfaisantes de certains végétaux. Les odeurs agissent principalement sur les nerfs, et les saveurs se font surtout sentir sur l'appareil contractile du tube intestinal.

Plante a bière. M. de Bougainville trouva dans les îles Malouines cette plante extraordinaire, d'une utilité éprouvée, qui lui a valu son nom. Elle forme un petit arbrisseau qui quelquefois rampe sous les herbes et le long des côtes. Sa feuille est petite, dentelée et d'un vert clair. Si on la brise entre les doigts, elle se réduit en une espèce de farine un peu glutineuse et d'odeur aromatique. Elle a le goût de la sapinette: elle sert à confectionner une bonne bière antiscorbutique.

PLAQUEMINIER DE VIRGINIE (*Diospyros virginiana*, L.). Arbre d'environ soixante pieds d'élévation, qui croît en Amérique. Ses feuilles sont arrondies à la base, leur couleur est verte en dessus, grisâtre en dessous, à fleurs axillaires. Le fruit est une baie ovale de la grosseur d'une prune, de saveur agréable et succulente dans sa maturité. On en retire du cidre et de l'eau-de-vie. On en prépare des confitures, qu'on peut garder sans qu'elles s'altèrent. Il y a plusieurs espèces de plaqueminiers dont les fruits sont excellens.

PLATANE. C'est un arbre durable et un des plus utiles qu'on cultive dans l'Inde; il est aussi d'un aspect agréable. Le tronc est composé de plusieurs écorces, posées les unes sur les autres, et chacune est terminée par une feuille de plus d'une aune de longueur, sur environ demi aune de largeur. Il en sort un jet qui laisse tomber deux écorces. Le fruit est un raisin, dont les grappes sont couronnées d'une fleur blanche et d'une odeur

très-suave. Ces grappes pèsent parfois cinquante livres et renferment quatre-vingts platanes, que l'on fait rôtir lorsqu'ils sont encore verts et dont on fait une espèce de pain. A moitié mûrs, on en met dans les alimens; leur saveur est celle des pommes à moitié mûres. Ces fruits sont savoureux, mais fort pesans sur l'estomac. Les Indiens pétrissent les platanes séchées au soleil, en expriment le suc par le moyen de l'eau chaude, le mettent dans des cuves, où il fermente comme le vin et devient une boisson enivrante. On en fait aussi du bon vinaigre. Les platanes sont la principale nourriture du pauvre. Ces fruits sont fort abondans dans l'Orénoque.

Plateau farinier. Ce champignon est petit et d'un gris blanc; ses feuilles sont couleur de chair ou d'abricot; il est couvert d'une espèce de fine farine; son odeur est analogue à celle du froment fraîchement moulu, il en est de même de sa saveur. On le trouve aux environs de Paris.

Pleuronecte argus (*Pleuronectes mancus*, L.). Poisson qui habite toutes les mers des pays chauds. Sa longueur est d'environ deux pieds. Ses couleurs varient beaucoup; sa chair est tendre, de bon goût et fort estimée.

Plie franche (*Pleuronectes platessa*, L.). Poisson plat, à arêtes. Il est plus large que la sole, il ressemble au carrelet et à la limande. Il est fort commun dans l'Océan. Sa couleur varie; celui du Loiret est plus clair; il y en a plusieurs variétés et de différentes qualités. La plie peut acquérir une grandeur considérable. Le capitaine Cook rapporte en avoir mangé dans les îles de l'Amérique une du poids de cent cinquante livres. Un bateau revenait rarement, dit-il, sans rapporter huit à dix plies, qui suffisaient à la nourriture des équipages et qui nous fournissaient même quelques provisions de réserve. La saison de la pêche de ce poisson est d'avril en octobre et même en décembre. Sa chair est estimée, cependant sa saveur ne vaut pas celle de la sole. Il faut la choisir grosse, parce que les petites s'amollissent en cuisant. Il faut l'écailler, la vider et la laver plus que d'autres poissons, à cause de son goût désagréable. On sèche aussi ce poisson dont on fait un commerce lucratif. Frais, il est léger pourvu qu'on n'en fasse pas excès.

Plongeon (*Mergus.*). Du latin, *mergere*, plonger, parce que cet oiseau plonge pour attraper le poisson dont il se nourrit. On le confond parfois avec le canard, cependant il reste et vit plus dans l'eau; il en diffère en outre par la tête, le cou, le bec et la forme des pieds. Il y en a de plusieurs espèces. Le Lévitique avait déclaré cette chair immonde, elle est noire et de difficile digestion, comme celle de la plupart des palmipèdes; on la mange cependant.

PLUVIER (*Pluvialis.*). Oiseau de passage, qui ressemble au vanneau et se nourrit de la même manière. Il arrive dans la saison pluvieuse, mais au printemps il gagne le septentrion de l'Europe. Ce genre d'oiseaux est très-nombreux, on distingue le pluvier doré, celui à collier avec une tache sur la tête, etc. Ils sont tous oiseaux de rivage, des bois avoisinant la mer, les marais; ils se nourrissent de crustacées, etc. Ils émigrent en troupes. Leur chair est délicate, estimée lorsqu'elle est grasse, mais l'odeur n'en plaît pas à tout le monde.

PLUVIER DORÉ (*Pluvialis charadrius*, L.). Oiseau de passage, dont le plumage est pointillé de jaune. Il est de la grosseur de la tourterelle; il est commun en Hollande, en France et en Amérique; il habite les terrains humides. Sa chair est excellente et se digère bien; elle convient même aux convalescens.

POIRÉ (*Vinum pyraceum.*). Son étymologie est la même que celle du cidre. Liqueur que l'on retire du suc des poires. Les anciens Grecs la connaissaient sous le nom d'*apiites*, les Latins sous celui de *pyraceum*. On le distingue du cidre, en ce que le premier se prépare avec des poires, et le second avec des pommes. Les poiriers qui donnent les meilleurs fruits pour cette préparation, sont l'écuyer, le Jacob, le rouillard, le gros-mesnil, le rouge-vigny, le blin, le bois-prieur, le hachet gris, le hachet blanc, le vert, le saugier, tous noms singuliers et qui changent selon le pays. En général, les poires les plus âpres donnent le meilleur poiré; la saveur du poiré est fort agréable, et souvent préférable à celle du cidre; il est cependant moins estimé, moins sain, et porte davantage à la tête; il attaque le genre nerveux, et ne convient qu'aux tempéramens phlegmatiques, aux personnes grasses ou habituées. Mêlé au vin, il détermine l'ivresse. Le poiré s'altère plus facilement que le cidre; il ressemble beaucoup au vin blanc, aussi certains marchands le font-ils passer pour tel, ce qui donne lieu à des aigreurs, à des flatuosités, etc On y ajoute souvent du sucre ou du miel et des aromates. Il contient les mêmes principes que le cidre, mais un peu moins d'alcool. Enfin, cette liqueur contient de l'acide malique, du tartre et l'extractif. On en fait aussi un vinaigre d'assez mauvaise qualité.

POIRÉE (*Beta vulgaris*, L.). Plante potagère, dont les feuilles sont soutenues par une côte large et épaisse. Il y en a trois variétés: la petite verte, la petite blonde, et la poirée à cardes; celle-ci porte de grosses côtes qu'on mange comme celle du cardon. La poirée est une plante aqueuse dont la saveur est fade, mêlée d'un peu d'âpreté. Ses propriétés alimentaires approchent de celles du chou. Son suc est nitreux, âcre,

et lâche le ventre ; cependant, chez certains sujets, il le resserre, comme le fait remarquer Sebizius :

Beta parum nutrit, ventrem constipat et urget.

Martial a dit que c'était l'aliment des ouvriers. On emploie la partie verte de la feuille qu'on mêle avec l'oseille, pour en corriger l'acidité ; on met aussi les feuilles dans la soupe.

POIRIER (*Pyrus communis*, L.). *Pyra* à *pyramyde*, parce que ce fruit se termine en pyramide. L'arbre fut apporté d'Arménie. Il est élevé, ses branches forment une tête plus ou moins arrondie. Ses feuilles sont ovales, finement dentées, légèrement cotoneuses en dessous, lisses et d'un vert gai en dessus. Les fruits diffèrent selon les variétés par leur grosseur, leur couleur, leur saveur et l'époque de leur maturité ; le poirier est fort anciennement cultivé et a produit une infinité de variétés, car on en connaît aujourd'hui au moins deux cents, produisant des poires bonnes à manger. Virgile n'en cite que trois : la poire *crustamium* qui était la plus estimée, la poire de Syrie et le *volemum*. Parmi les nombreuses variétés connues les plus estimées sont :

L'amiré joannet, dont la chair est blanche, tendre et juteuse ; c'est la plus hâtive.

Le *petit muscat*. Demi cassante, saveur agréable.

Le *muscat Robert* ou poire d'ambre. Chair tendre et sucrée.

La *Madeleine*. Chair fondante, saveur douce, un peu aigrelette et légèrement parfumée.

La *blanquette*. Chair cassante, un peu sucrée, médiocrement relevée.

La *poire d'épargne*. Chair fondante, aigrelette, saveur très-agréable.

Le *rousselet de Reims*. Chair demi fondante, musquée, très-agréable.

Le *parfum d'août*. Chair un peu fondante, odeur très-musquée.

Le *fin or d'été*. Chair demi fondante, aigrelette, saveur agréable.

L'*épine d'été*. Chair demi fondante, juteuse, bien sucrée et de bonne odeur.

La *cassolette*. Muscat vert ; chair ferme, cassante, tendre saveur sucrée et musquée.

La *salviati*. Cassante, musquée, d'un goût agréable.

La *chair à dame*. Demi cassante, douce, parfum agréable.

La *poire de rose*. Demi fondante, sucrée, un peu musquée, bonne saveur.

Le *beurré gris*. Très-fondante, sucrée, mêlée d'un peu d'acidité ; c'est une des meilleures poires.

Le *doyenné*. Fondante, sucrée, souvent un peu parfumée, fort agréable au goût, mais elle devient cotonneuse et perd alors sa saveur.

Le *beurré d'Angleterre*. Très-fondante et sucrée.

Le *beurré romain*. Demi fondante, sucrée, parfumée et de bonne saveur.

La *verte longue*. Panachée, fondante, sucrée et musquée.

La *bezi de la motte*. Blanche, fondante, douce et agréable.

La *bergamotte d'été*. Chair presque fondante, légèrement acide. Les Turcs l'appelèrent ainsi du mot *bergk* qui chez eux signifie Seigneur; ils la mettent au dessus de toutes les autres espèces.

Le *bon chrétien d'été*. Fondante quoiqu'un peu cassante, très-abondante en eau sucrée et de saveur excellente.

Le *saint Germain*. Très-fondante, un peu aigrelette, sucrée, musquée, fort estimée à cause de son bon goût.

La *jalousie*. Chair blanche, fondante, sucrée et parfumée.

La *bergamotte d'automne*. Demi cassante, se fondant assez facilement, sucrée et un peu parfumée.

La *crasane*. Très-fondante, juteuse, saveur fraîche, sucrée, avec une pointe acerbe, parfumée et musquée.

La *royale d'hiver*. Très-peu ferme, presque fondante, juteuse, sucrée, de saveur assez agréable.

Le *messire Jean doré*. Ferme, cassante, parfumée, goût excellent, mais sujette à la pierre.

Le *beurré d'hiver*. Très-juteuse et musquée.

Le *beurré d'ardempont*. Fondante, sucrée, parfumée, petite pointe acerbe et du goût le plus exquis; c'est encore une des meilleures poires.

Le *Martin sec*. Cassante, parfois pierreuse, sucrée, légèrement parfumée et d'une saveur qui plaît.

Le *colmar*. Fondante, sucrée et agréable.

La *virgouleuse*. Demi fondante, sucrée et relevée.

L'*épine d'hiver*. Fondante, musquée et d'un goût excellent.

La *bergamotte de Soulers*. Fondante, sucrée et fort estimée.

Le *catillar*. Blanche, ferme, saveur acerbe; on peut la conserver tout l'hiver, on la fait cuire.

La *bergamotte de Hollande*. Demi fondante et parfumée.

Le *bon chrétien d'hiver*. Cassante, fine, mûre, goût sucré et un peu parfumé.

Le *trésor d'amour*. Tendre, cassante, demi fondante, saveur douce, sucrée, elle est meilleure cuite.

La *poire de quarante onces*. Chair blanche, ferme, cassante, bonne odeur, saveur acerbe; on ne la mange que cuite, elle est alors sucrée et de saveur agréable.

La poire est de tous les fruits à pepins le plus estimé et le plus savoureux. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert reluisent dans ce fruit; on y savoure le sucre, le miel, la canelle, le girofle; on y sent le musc, l'ambre, la civette, en un mot, on y trouve l'excellence jointe à la beauté. Lorsque la chair est fondante, douce, sucrée, elle rafraîchit et est légèrement laxative; celle dont la chair est dure et âpre est astringente. Ce fruit convient aux estomacs chauds, forts, aux jeunes gens, à certains vieillards, mais les tempéramens pituiteux, ceux qui sont sujets aux vents doivent s'en abstenir. On prépare la poire de différentes manières. On la mange en compote ou on la confit dans le sucre ou dans l'eau-de-vie. Cuite elle se digère plus facilement, les anciens la préféraient ainsi. *Decocta*, dit Pline, *Salubria sunt et grata.* On dessèche encore les poires au four, ce qui fournit aux habitans de la campagne un aliment sain et agréable. On peut faire du résiné avec des poires et du vin doux; celui qu'on fait avec le martin sec et le messire Jean est le meilleur.

POIS (*Pisum sativum*, L.). Selon Favorinus, ce mot vient de Pise, ville de l'Elide, dans le Péloponèse, près du fleuve Alphée, où ce légume croissait abondamment et où on célébrait tous les cinq ans les jeux olympiens. Cette plante a beaucoup de rapport avec la gesse et diffère peu des fèves; cependant on l'en distingue facilement à ses tiges longues de deux ou trois pieds, garnies de feuilles et de fleurs blanches. Le pois cultivé compte un grand nombre de variétés. Il y en a de hâtifs, de tardifs, à parchemin; la cosse de ceux-ci est bonne à manger. De tous les légumes, les pois sont les plus estimés : ils font une partie de la nourriture des habitans des campagnes; frais leur saveur est très-agréable. On doit les choisir tendres, sans avoir été touchés des vers. Ray dit qu'ils conviennent surtout aux personnes qui ont contracté le scorbut par l'usage de la viande et du poisson salé, ainsi qu'aux jeunes gens, aux tempéramens sanguins et en été; cependant tous les estomacs ne les digèrent pas facilement, ils occasionnent des vents, nuisent aux personnes faibles, à celles qui ont les dents branlantes, aux mélancoliques, aux pituiteux, et à ceux qui sont disposés aux obstructions. Mangés avec leurs gousses ils sont encore plus venteux. La cosse des pois verts contient beaucoup de parties saccarines; aussi cette cosse cuite dans l'eau forme une liqueur parfaitement semblable tant pour la saveur que pour l'odeur au moût de bière. En y ajoutant de la sauge ou du houblon, et après fermentation on obtient une boisson agréable et rafraîchissante. Selon Einhoff, la farine des pois contient une matière volatile, de l'amidon, une matière végéto-animale, de l'albumine, du

sucre, du mucilage et du sel. La meilleure manière de les conserver, pour les manger pendant l'hiver, consiste à les choisir bien tendres, à les écosser, à les mettre ensuite dans l'eau bouillante, d'où on les retire après un bouillon; on les jette aussitôt dans de l'eau fraîche, on les retire, on les expose à l'air sur une nappe, en les remuant de temps en temps pour les sécher, et quand ils sont bien secs, on les met dans des bouteilles hermétiquement fermées, que l'on tient à l'abri de l'humidité.

Pois CATIANG. En Chine et dans toutes les Indes il n'y a pas de graine plus renommée que ce pois; on en fait une bouillie claire, qu'on offre aux personnes qui viennent en visite, dans certaines circonstances remarquables.

Pois DU CAP. Ces pois se sont multipliés partout, ils viennent en parfaite maturité à Toulouse, Montpellier, etc. C'est un des meilleurs et des plus productifs légumes, dont les colonies nous aient procuré la jouissance. Epluchés on les mange en vert comme les autres petits pois; leur goût est sucré et parfumé. Secs ils donnent une purée douce et délicate. On les cultive à Paris, mais on est obligé de les manger en vert, le climat s'opposant à leur maturité. Outre un grand nombre d'espèces de pois, il en est deux remarquables aux Antilles, la première a les feuilles de la même grandeur que les autres quoique plus fortes et plus dures. La tige en est sarmenteuse et grimpante, ses fleurs sont blanches, ses gousses larges d'un pouce et longues de trois, elles sont remplies de grains assez semblables aux lupins, leur goût est très-savoureux même sans assaisonnement. L'autre espèce croît en arbrisseau, les feuilles en sont larges d'un pouce et longues de deux, elles répandent une odeur suave. Les fleurs sont jaunes, il leur succède de petites gousses remplies de pois couleur de chair, picotés de noir, et de la grosseur des plus petits grains de coriandre, ils sont de fort bon goût, mais difficiles à être écossés. Mangés avec modération, ils digèrent bien.

Pois CHICHE (*Cicer arietinum*, L.). Pois rond, marqué d'un point saillant. Les Espagnols en distinguent deux variétés: celle qu'on mange en été, et celle dont le pois est plus gros, qu'on garde pour l'hiver. La tige de la plante est rameuse, haute d'un pied et garnie de feuilles alternes. Les fleurs sont blanchâtres ou purpurines. La couleur des grains varie. La plante est indigène du Levant; elle croît aussi naturellement en Espagne et en Italie. On la cultive en France dans les pays méridionaux. En Espagne, on regarde ce légume comme une production très-précieuse pour la nourriture de l'homme; on le mange en soupe, cuit dans le pot au feu, et dans un ragoût favori qu'on nomme *olio*. Il n'est presque pas de famille

qui ne mange des pois chiches le dimanche des Rameaux, dans les pays méridionaux, en commémoration, dit-on, d'une circonstance qui arriva à Jésus, monté sur une ânesse, lorsque, accompagné de ses disciples, il allait faire son entrée dans Jérusalem. Pendant qu'il bénissait la foule, l'ânesse se mit à brouter des pois chiches. Ces légumes, ainsi que les lupins, les betteraves et les autres légumes de cette nature, se servaient à Rome dans les plus grands festins; on les mangeait en salade. Le pois chiche est très-difficile à cuire; car on est obligé d'ajouter à l'eau des cendres ou de la soude. Les estomacs délicats, sujets aux vents, doivent s'en abstenir. On donne en Espagne le nom de *garbanzos* à ces pois; ils y sont plus gros et meilleurs qu'en France.

M. Figuier en a fait l'analyse; il pense que leur propriété nutritive est due à la fécule, à l'albumine et à la matière végéto-animale qu'ils contiennent. M. Dulong les a aussi analysés; il a reconnu dans la liqueur qui exsude de ces pois la présence des acides malique et acétique, et jamais de l'acide oxalique; cependant Vauquelin démontra par des expériences faites avec la sagacité et les soins qu'il portait dans tous ses travaux, que cet acide était un mélange d'acide oxalique et d'acide malique. Le docteur Chrétien, de Montpellier, donnait avec succès dans la jaunisse et les affections atrabilaires la décoction de ces pois. On les croit utiles dans les affections de la poitrine. De tous les grains légumineux torréfiés, ceux-ci approchent le plus de la saveur du café; aussi, dans certains pays, les cafetiers mêlent-ils ces deux graines.

Pois maritime (*Pisum maritimum*, L.). Cette plante croît naturellement sur les bords de la mer, en Italie, ainsi que dans le nord de la France, en Belgique, en Angleterre, etc. Ses graines ont une amertume désagréable; cependant, dans les temps de disette, les pauvres, en Angleterre, les font servir à leur nourriture.

Pois patate (*Dolichos tuberosus*, L.). Aux îles, cette plante est précieuse; on en mange les graines, les pois et les racines, qui sont tuberculeuses comme celles de la patate. Les propriétés alimentaires sont analogues.

POISSON (*Piscis*). Les caractères distinctifs des poissons sont d'avoir une colonne vertébrale, un sang rouge et froid, de respirer par des ouïes, d'avoir des nageoires garnies de rayons et des écailles; ces deux derniers caractères ne se rencontrent cependant pas dans tous les genres de poissons. D'après cette définition, les familles aquatiques des amphibies, des phoques, des lamantins, des baleines, des dauphins, tous vivipares et à sang chaud, et qui en outre respirent par

des poumons, seraient exclues de la classe des poissons, et il en serait de même des grenouilles, des salamandres, des tortues de mer, des seiches, des poulpes, des lièvres de mer, etc. Les moules, les pétoncles, les huîtres, les buccins, les pourpres et les autres animaux à sang blanc et sans vertèbres, sont appelés coquillages.

Dans l'île de Luçon, on a fait une observation singulière. On a trouvé de petits poissons très bien portans, dans un ruisseau où l'eau était presque bouillante. Dans le voyage de Sonnerat à la Nouvelle-Guinée, on voit un autre fait curieux digne d'être rapporté. Je trouvai, dit-il, à deux lieues de Calamba, un ruisseau où l'eau était très chaude, puisque le thermomètre y monta à 69 degrés; je m'imaginai que toute production de la nature devait être éteinte sur les bords de ce ruisseau; mais je fus très-surpris d'y voir trois arbrisseaux très vigoureux, dont les racines trempaient dans cette eau, et dont les branches étaient environnées de sa vapeur, laquelle était si forte, que les hirondelles qui la traversaient en étaient asphyxiées. Ces trois arbrisseaux étaient un *agnus castus*. Je bus de cette eau après l'avoir laissée refroidir, sa saveur était terreuse et ferrugineuse. M. Prévost dit aussi avoir vu des poissons dans une eau de 48 à 50 degrés de chaleur.

Pline a observé que la plupart des poissons de mer, passent dans les rivières pour y faire leurs petits en sûreté, parce que dans ces eaux, il n'y a pas de poissons pour les dévorer, et qu'ils y sont moins agités par les flots. Une autre raison, c'est que la chair d'un grand nombre de poissons ne serait pas aussi bonne, s'ils n'avaient pas séjourné dans l'eau douce. Les Romains connaissaient les moyens d'élever les poissons de mer dans l'eau douce. Cet usage s'est conservé en Sicile pour en améliorer la qualité. Le mulet et le homard, qu'on transporte dans le lac de *Biveira*, en sont un exemple. La loche devient deux fois plus forte qu'elle ne l'est dans la mer. Il en est de même de la limande. Les huîtres ne sont jamais bonnes avant d'avoir séjourné dans l'eau douce. Parmi le nombre des poissons qui y vivent, on peut mettre le congre, la sardine, la molette, l'alose, la grande et la petite lamproie, l'épinoche, l'éperlan, le surmulet, le carrelet, le hareng, la morue, la loche rouge, le langoustin, le saumon, l'anguille, la chevrette, etc.

Les anciens distinguaient deux espèces de poissons, savoir, ceux de facile digestion, et ceux qui pèsent sur l'estomac. Hippocrate dit que ceux qui vivent dans la bourbe sont les plus pesans, et que les plus légers et de bonne saveur, sont ceux qu'on appelait *littorales, saxatiles;* leur chair est blanche et tendre, parce qu'ils vivent dans une eau pure. Les poissons

de mer sont en général plus nourrissans et plus sains que ceux d'eau douce. Ceux qui vivent dans les lieux marécageux sont insalubres et malfaisans. On doit estimer ceux qui habitent dans les eaux rocailleuses, froides et limpides, parce qu'ils nourrissent convenablement et sont de facile digestion.

Les poissons recouverts d'écailles et qui ont la chair tendre et friable, sont plus sains que ceux sans écailles; ceux-ci sont gélatineux et pèsent sur l'estomac. Les poissons qui vivent dans la haute mer sont excellens, parce qu'ils sont agités par les ondes, qui les rendent plus secs. Ceux qui habitent dans la vase et les bas-fonds sont plus huileux que ceux qui nagent dans l'eau claire. L'anguille, la murène, la lamproie, etc., sont de ce genre; c'est surtout dans le foie que s'accumule cette graisse huileuse. Les poissons cartilagineux, tels que la raie, la squale, passent pour être les plus stimulans; les mollusques nus et les testacées ont toujours été regardés comme aphrodisiaques. Les anciens vantaient la poulpe et surtout la seiche, qui est musquée. Les pétoncles, les huîtres et les autres bivalves, jouissent à quelques égards de ces propriétés, reconnues déjà par les Grecs et par les Romains, et c'est pour cela, dit-on, que les Vénitiens en mangent à leur souper. Juvénal dit aussi que les Romains mangeaient les huîtres le soir, pour s'exciter au plaisir de Vénus. Nombre de poissons sont phosphoriques : Thomas Bartholin et Oligerus Jacobœus ayant ouvert, à Pise, des poulpes, virent dans leurs viscères une lumière assez vive, pendant la nuit, pour que la chambre en fût éclairée, et cette lumière était d'autant plus vive, que leurs viscères étaient plus corrompus.

Mitchill, sur les côtes d'Amérique, et l'abbé Dicquemare, sur nos côtes, ont vu des méduses et autres animaux aquatiques, phosphorescens. Spallanzani a fait les mêmes observations sur les côtes d'Italie. Adanson, dans son voyage au Sénégal, a renouvelé cent fois les expériences ci-dessus, qu'il serait trop long de rapporter ici. La chair de plusieurs poissons contient une substance grasse, qui la rend de fort difficile digestion, le bouillon qu'elle donne n'a point de saveur, il est même d'une odeur désagréable. Il y a des poissons qui n'ont de substance analogue à cet état visqueux de la matière gélatineuse que dans la peau, tels sont la morue et autres poissons dont la peau est épaisse, peu ou point écailleuse. La chair des mâles est préférée à cause de leur laitance, surtout dans les carpes, mais celle des femelles est plus délicate, surtout dans les anguilles. Outre la fibrine, la gélatine et l'albumine, les poissons contiennent comme les animaux terrestres du phosphore et de l'hydrogène, ce qui rend cet aliment aphrodisiaque. Les poissons de toutes les

grandeurs fourmillent dans les mers froides. Leur multiplication, depuis la baleine jusqu'à la chevrette, y est prodigieuse. Là, les habitans sont dédommagés par la fécondité de la mer, de ces froides et stériles contrées. C'est dans le Nord surtout qu'on connaît la nature du poisson et ses propriétés.

Dans ces contrées on ne fait cuire le poisson que pour les convives. Les Ostiaques mangent jusqu'aux intestins; ils en retirent la graisse qui sert à leur ménage et vendent le reste aux Russes, qui en font usage pendant les jours maigres. Certains peuples ne se nourrissent presque que de poisson. Cet usage est même recommandé chez quelques autres par les dogmes de leur religion. Autrefois les Egyptiens, les Syriens et même les Grecs s'abstenaient d'en manger comme d'une chair sacrée. Pythagore l'avait aussi défendue à ses disciples au rapport de Plutarque; mais cet aliment devint dans la suite si recherché, qu'il était du bon ton d'en faire la principale nourriture chez les Rhodiens, les autres Grecs, et même chez les Romains, devenus riches et puissans. Rien n'égala jamais la passion que ces derniers apportèrent pour ce genre d'aliment.

J'ai dit que plusieurs nations se nourrissaient de poissons, elles en font même une espèce de pain. Arien rapporte que l'amiral Nearque, envoyé par Alexandre, découvrit plusieurs nations des environs de la mer Rouge qui vivaient de ce pain fait avec des poissons desséchés. Belon dit avoir vu plusieurs peuples maritimes de la Grèce et de la Syrie s'en nourrir presque uniquement. Cette alimentation est cependant la cause dans les pays chauds, de maladies cutanées et de diverses affections du système lymphatique. Prosper Alpin dit que la lèpre en Egypte est due en partie à cette cause. Alcyel lui attribue l'éléphantiasis des Javans, et c'est avec raison que les législateurs de l'Orient défendirent l'usage des chairs faciles à se corrompre comme celles des poissons muqueux sans écailles, ainsi que la chair du porc qui est très-grasse. Il paraît que cet aliment ne produit pas les mêmes effets dans le Nord, puisque les Ostiaques, les Tartares Nogaïs et les autres habitans de la Sibérie, et des rivages de la mer Glaciale, qui s'en nourrissent, n'en éprouvent aucun mal. Le poisson nourrit moins que la viande, surtout la chair des saxatiles, telle que celle des rougets, des spares, etc. Aussi cet aliment convient-il aux estomacs faibles, aux vieillards et aux convalescens.

Il est cependant des poissons qui contiennent beaucoup de gélatine. Des membres de l'Académie des sciences prouvèrent par des expériences, que quatre onces de chair de bœuf ne

produisirent que 108 grains de tablettes de bouillon, tandis que la même quantité de chair de carpe et de brochet donnèrent, l'une 152 et l'autre 168 grains de gélatine sèche. L'usage habituel du poisson comme aliment devient l'origine d'une constitution molle et faible. On a vu que des manœuvres qui s'en nourrissaient presque exclusivement, étaient beaucoup moins robustes que ceux qui se nourrissaient de viandes. Dans les pays chauds, l'usage du poisson rend la peau pâle, amène la langueur, la lèpre, l'éléphantiasis, le scorbut, les dartres, la gale, les écrouelles et les ulcères, que les anciens nommèrent *syriaques*. Ces mauvais effets sont encore plus marqués, si les poissons, dont on se nourrit, ont vécu dans des eaux stagnantes, bourbeuses et marécageuses.

On observe fort communément la gale et autres affections de la peau, produites par les mêmes causes en France, sur les côtes de la basse Bretagne; en Espagne, sur celles de la Biscaye, de la Baltique, en Finlande, en Ecosse, etc.

L'*ichthyophagie* excite d'une manière prononcée les propriétés vitales du système végétateur; aussi les peuples ichthyophages sont très-féconds.

Malgré tous les inconvéniens ci-dessus, on mangera toujours du poisson; l'essentiel est de connaître son tempérament, de voir si cet aliment convient à l'estomac, de choisir ceux qui sont de facile digestion, et de n'en user qu'avec modération. On mange le poisson apprêté de trois manières : frit, rôti ou bouilli. On le frit à l'huile ou au beurre; ce dernier condiment le rend un peu difficile à digérer : rôti sur le gril ou à la broche, il est moins pesant sur l'estomac. Celui qu'on fait bouillir vaut mieux pour les estomacs délicats, pourvu qu'on ne le condimente pas trop. On sale certains poissons pour les conserver. Séchés à la fumée, ils nuisent aux estomacs faibles.

Enfin, dit Lacépède, les poissons ne sont pas seulement utiles dans l'alimentation, mais aussi dans les arts. Leurs écailles revêtent le stuc d'un reflet argentin; elles servent à la beauté ainsi qu'au brillant des perles fausses. Leurs peaux, leurs membranes et leurs vessies natatoires servent à former cette colle que tant d'ouvrages réclament. Leurs arêtes et leurs vertèbres nourrissent plusieurs animaux sur des rivages très-étendus; leur huile éclaire et assouplit; leurs œufs, leur laitance et leur chair servent au luxe des festins somptueux, ainsi qu'à l'infortune du pauvre.

Castration des poissons. En 1741, le président de la Société royale de Londres fit connaître à l'Académie des sciences à Paris, qu'on venait de lui communiquer le secret de châtrer et d'engraisser le poisson. Les carpes sur lesquelles ce procédé

eut lieu, ne furent pas les seules victimes de l'avidité du gain, ni de la sensualité du riche. Les truites, les perches, les tanches, les brochets, etc., furent aussi soumises à cette opération.

Manière dont les Chinois engraissent les poissons. En Chine, il y a beaucoup d'étangs dans les jardins maraîchers, pour les arroser et pour élever et engraisser le poisson. On y met de jeunes fretins qu'on nourrit avec du riz cuit, auquel on ajoute le sang de quelque animal, de l'eau de vaisselle, des tripes, des débris de végétaux, ainsi que des substances oléagineuses, qui, en rendant le poisson plus vorace, lui donnent un embonpoint plus rapide et plus considérable; cela n'est cependant pas bien constaté. La perche, par exemple, ne parvient jamais à plus d'une livre, mais elle y devient fort grasse.

Pour conserver le poisson, le procédé suivant est celui qui, jusqu'à ce jour a été employé avec succès. On fait une pâte avec de la mie de pain et de l'alcool, dont on remplit la bouche et les ouies du poisson; on l'enveloppe ensuite d'orties fraîches et on met par dessus une couche de paille, qu'on arrose de temps en temps. On a vu par ce moyen transporter au loin, au fort de l'été, du poisson sans avoir été altéré.

Je crois devoir mentionner ici certains poissons vénéneux, les symptômes qu'ils produisent et les indications thérapeutiques à remplir. On a désigné sous le nom de poison ichthique, le principe vénéneux contenu dans la chair de certains poissons. C'est surtout dans les mers équatoriales et pendant les chaleurs, que ce principe inhérent à leur organisation ou dépendant d'alimens de mauvaise nature, comme le pensait Lacépède, devient mortel pour ceux qui en mangent. Ce poison est d'autant plus dangereux, qu'il est pour l'ordinaire difficile d'en découvrir la source. Il y a des poissons vénéneux dans toutes les saisons, d'autres le sont à certaines époques. Parmi ceux dont se nourrissent les peuples des Antilles, et dont la chair a une bonne saveur, il en est qui n'en causent pas moins des empoisonnemens, dont on ne connaît la cause, ni à la vue, ni au goût, ni à l'odorat. Ainsi, en 1808, on vit à la Martinique vingt personnes empoisonnées par une *ca rangue*, prise la veille dans le canal de Sainte-Lucie, et cependant c'était là qu'on prenait ordinairement ce même poisson. La tête, les os et quelques restes produisirent les mêmes accidens que la chair du dos et du ventre; heureusement personne n'en mourut. Dans les mers d'Amérique, beaucoup de poissons sont vénéneux; on distingue entre autres : le poisson armé (*diodon orbicularis*), la lune (*orthagoricus mola*), le tétraodon oulé (*tetraodon oulatus*), le té-

traodon scélérat (*tetraodon sceleratus*), la vieille (*balistes velata*), la petite vieille (*aluterus monoceros*), le coffre triangulaire (*ostracion trigonus*), le cailleu tassart (*clupea trissa*), la grande orphie (*esox brasiliensis*, L.). La petite orphie (*esox marginatus*), le perroquet (*aurata psitaccus*), le capitaine (*sparus erytrurus*, Bloch), la becum (*sphryræna becan*), la carangue (*caranx*, *carangus*), la physale, qu'on nomme aussi frégate, galère. Il ne serait pas possible, dans un article déjà long, de rapporter tous les poissons vénéneux dont les auteurs ont parlé.

Plusieurs recettes existent en Europe pour faire des pêches abondantes; Cardan parle de la coque du Levant. Taddæus la mêle aux semences de chanvre, de jusquiame, etc. On sait aujourd'hui que le poisson pris par de tels moyens est un poison; en outre, ces animaux aquatiques se putréfient très-promptement. Rai, dans son Histoire des plantes, rapporte un exemple malheureux d'un maître d'école à qui on avait donné de la graine du Levant, pour des cubèbes. Cette graine n'est pas seulement un poison pour les poissons, mais aussi pour les quadrupèdes carnivores; son principe vénéneux réside principalement dans l'amande. Il n'est pas sensiblement altéré par les sucs digestifs, il passe dans le système absorbant, puisque la chair des poissons qui en ont mangé occasione l'irritation et même l'inflammation de l'estomac et des intestins.

Les conclusions que M. Goupil tira des expériences qu'il avait faites à ce sujet, engagèrent le préfet de Seine-et-Marne à assujétir la vente de la coque du Levant à toutes les formalités qu'exige la loi du 21 germinal an XI, relativement à la vente des autres poisons. Il serait à désirer, ajoute M. Cadet de Gassicourt, que cet exemple fût suivi partout. Les symptômes que produit l'empoisonnement par les poissons sont des douleurs d'estomac et d'entrailles, dabord faibles et intermittentes, violentes ensuite, continues et même atroces. On les ressent au bout d'un temps plus ou moins long, même au bout de quelque heures. L'empoisonnement se manifeste aussi par de la langueur, de l'accablement, de la pesanteur, par une grande agitation dans tout le corps, par la rougeur de la face et la constriction à la gorge. Bientôt surviennent des nausées, des vomissemens avec vertiges, éblouissement, cardialgie, coliques et déjections fréquentes. La sensation d'ardeur qu'on ne remarque d'abord qu'à la face et aux yeux, s'étend sur tout le corps et particulièrement à la paume des mains, ainsi qu'à la plante des pieds. Souvent il se déclare une éruption de larges ampoules sur la peau, qui se termine par desquamation et par la chute des poils. Le pouls

est ordinairement dur et fréquent, mais bientôt petit et faible. Une adynamie complète succède aux symptômes de l'irritation abdominale, et enfin survient le coma. Lorsque la mort n'a pas lieu, le rétablissement est lent, les douleurs continuent longtemps et si le malade meurt, la mort est précédée de convulsions violentes. La première indication à remplir consiste à faire vomir le plutôt possible, à entretenir ensuite le vomissement par le lait, l'huile, des bouillons gras, en chatouillant la gorge avec la barbe d'une plume; et si le poison a déjà pénétré dans les intestins, les boissons délayantes, les émulsions, l'eau de poulet, de veau, le petit lait, etc. Les lavemens composés avec ces mêmes liquides, les fomentations, les bains, les demi-bains tièdes sont indiqués. Du reste, on peut consulter l'article CHAMPIGNON pour savoir ce qu'il faut faire. Certaines maladies attaquent les poissons; c'est souvent chez eux une espèce d'épizootie, comme on l'a remarqué chez les brochets de la vallée de Montmorency. On les vit tout à coup flotter sur la surface de l'eau; leur peau était couverte de taches rouges, leur chair avait une saveur désagréable et fut un véritable poison.

La chair des poissons passe promptement à l'état de putréfaction; celle de ceux qui sont déjà malade se décompose encore plus promptement, c'est ce qu'il faut bien observer. Je terminerai cet article en rappelant que les œufs de certains poissons ont des propriétés malfaisantes, tels sont ceux du barbeau, un grand nombre d'autres sont au moins vomitifs ou purgatifs à un degré plus ou moins marqué.

POISSON LUNE (*Tetrodon mola*, L.). Ce poisson vit dans l'Océan, dans la Méditeranée et dans les mers d'Amérique. Sa chair est de celle qui empoisonne. Son foie au contraire est fort estimé.

POISSON ROYAL Il ressemble au poisson nommé ombre. On en prend beaucoup à Gènes et à Naples. Sa chair est blanche, délicate et de facile digestion.

POISSON DE PAGODES. La rivière de Siam produit une espèce de poisson de la grosseur du Saumon. On lui a donné ce nom parce que, dans les inondations, il se retire près des Pagodes. Il est très-familier; il est défendu d'en prendre, sous peine d'une amende considérable, parce que sa chair étant fort bonne à manger; les Talapoins l'ont prise sous la protection de leurs estomacs.

POISSON JUIF OU MARTEAU (*Squalus zygæna*, L.). Il vit dans toutes les mers; son corps est un peu étroit, ce qui le fait ressembler au manche d'un marteau; il est grisâtre et sa tête noirâtre; il vit dans les fonds vaseux. Il est fort rare à Marseille. Il atteint parfois la taille de douze à quinze pieds et peut peser

jusqu'à cinq cents livres. Sa chair est dure, coriace, de saveur désagréable, cependant les matelots de Mascate la regardent comme excitant à l'amour et la mangent avec plaisir. Son foie fournit beaucoup d'huile. Ce poisson est aussi dangereux que le requin.

POIVRE (*Piper nigrum et album*, L.). Ce grain est produit par un arbrisseau rampant qui a besoin de soutien. Sa tige est noueuse comme celle de la vigne; son bois, lors même qu'il est sec, ressemble au sarment, au goût près cependant, qui est fort âcre. Vert, il est lisse et de couleur olivâtre. Sa feuille est vert uni, tirant sur le blanc, mais elle devient plus foncée lorsque l'arbrisseau est plus âgé; cette feuille est ovale, sa saveur est piquante, sa grappe petite, ainsi que ses grains qui sont ronds. L'arbrisseau est en fleur annuellement et même deux fois, lorsqu'il est vigoureux. Il croît naturellement aux Indes orientales, à Java, surtout à Sumatra, au Bengale et au Malabar; on le cultive aussi dans les colonies françaises. C'est sur la côte du Malabar que se trouve le meilleur poivre, parce qu'on l'y cultive avec soin; le grain y est plus gros et plus beau. On en compte dans le commerce quatre espèces: celui de Hollande, d'Angleterre, de Goa, et le poivre d'Inde. C'est en enlevant l'écorce du grain qui est noire, que se fait le poivre blanc. On doit le choisir gros, récent, entier et qui ne pique pas subitement la langue. Cet aromate est d'un usage fort ancien. Pline dit qu'autrefois on l'achetait au poids de l'or. On croit qu'il était connu des Grecs du temps de Théophraste et de Dioscoride. Les Romains le connurent aussi; Horace en parle dans une de ses satyres, où l'on voit que Catius se vantait d'avoir perfectionné l'assaisonnement de plusieurs mets, tels que celui du poivre blanc mêlé au sel noir:

Primus et invenior piper album cum sale nigro, etc.

On reconnaît les mêmes propriétés dans presque toutes les espèces de poivre: ils échauffent, dessèchent, atténuent et stimulent fortement; ils sont la base des assaisonnemens et l'aromate le plus généralement employé. Les peuples qui en font le plus d'usage sont les asiatiques et les Indiens dont l'estomac est affaibli par l'excessive transpiration, occasionée par la chaleur et l'humidité du climat, et par une nourriture presqu'entièrement végétale. C'est le poivre noir qui est le plus usité chez nous. Le blanc est plus recherché des personnes dont le goût est délicat, il est aussi moins piquant. L'emploi modéré de cet aromate est un bon moyen pour augmenter le ton de l'estomac; il excite l'appétit et facilite la digestion, mais il faut que ce viscère soit exempt de toute irritation. Ce condiment ne convient point aux jeunes gens, aux bilieux, aux tempéramens nerveux, secs et irrita-

bles, ni aux personnes disposées aux maladies inflammatoires, à celles de la peau, aux hémorrhagies, ni aux affections de la poitrine. C'est une grande erreur populaire de croire que le poivre est rafraîchissant. En poudre fine il s'attache davantage aux parois de l'estomac, y séjourne plus long-temps et y excite une plus grande chaleur. Dans l'Inde, le peuple fait avec le poivre des infusions, qu'il boit pour se guérir des langueurs d'estomac. De l'analyse de MM. Pelletier et Pontet, il résulte qu'il est composé d'une matière cristalline particulière ou piperin, d'une huile concrète très-âcre, d'une huile volatile balsamique, d'un principe extractif analogue à celui des légumineuses, d'une matière gommeuse colorée, d'acide malique et tartarique, d'amidon, etc., Le poivre doit sa saveur piquante à une huile peu volatile. On a trouvé le moyen de le sophistiquer et d'en faire d'artificiel, qui ressemble beaucoup au poivre naturel; on le fait avec de la farine de seigle et de piment de Provence, roulé dans de la poudre de moutarde. Du temps de Pline, on le falsifiait avec des baies de genièvre, qui en contractent très-bien l'âcreté, et l'on employait plusieurs artifices pour le rendre plus pesant. Il est du reste étonnant, ajoute Pline, que l'usage de cet aromate ait tant d'attraits. Il y a des choses qui se font désirer par leur suavité, d'autres par leur beauté, mais celui-ci n'a aucun titre à cette faveur comme fruit, ni comme baie. Il ne plaît que par son âcreté, et on va le chercher jusqu'aux Indes. Le même principe du poivre a été reconnu dans plusieurs végétaux. Toutes les espèces du genre Piper le récèlent abondamment.

Poivre de la Jamaique. Les Hollandais et les Portugais le nomment *amomum*. Il ressemble au poivre ordinaire; on lui donne parfois le nom de girofle rond. Il est produit par une espèce de myrte à feuille de laurier, qui croît dans la Jamaïque, à Campêche et à Sainte-Croix, en Amérique. Il est gros et léger; son écorce est brune et peu ridée : c'est un des meilleurs aromates que l'on connaisse, sa saveur tient de celles de la cannelle, du girofle et du poivre.

Poivre d'Inde ou des Jardins (*Piper indicum.*). La plante est originaire des Indes. Sa tige est anguleuse, velue, rameuse et s'élève à la hauteur d'un pied et demi. Ses feuilles sont de la longueur de celle de la persicaire. Son fruit est une capsule longue et de la grosseur d'un pouce, de couleur rouge ou purpurine dans sa maturité. On confit ce fruit au vinaigre. On s'en sert aussi comme on fait des fleurs de la capucine pour relever la saveur de certains mets. Encore vert, on le confit au sucre, pour servir dans les voyages sur mer à fortifier l'estomac. Pris à petites doses après les repas, il

chasse les vents, est incisif, et facilite la digestion. Il convient aux tempéramens phlegmatiques, à certains vieillards et dans la saison humide.

POIVRE LONG (*Piper longum orientale*). Celui-ci diffère de l'autre par ses tiges et par ses feuilles, qui sont plus longues, plus minces, et d'un vert plus obscur. Son fruit est grisâtre, oblong, noir en dehors, blanc en dedans, de saveur âcre, chaude et un peu amère. Cette plante croît au Bengale.

POLE (*Pleuronectes cynoglossus*, L.). Poisson de la mer du Nord; il a parfois trois pieds de longueur. C'est une espèce de sole, il est cependant plus court et plus épais qu'elle. Sa chair est savoureuse et de facile digestion, quoique inférieure à celle de la sole ordinaire.

POLENTA. Ce mot signifie spécialement la farine d'orge nouveau, rôtie ou fricassée, dont on préparait de la bouillie. On fait une excellente polenta, dit Galien, avec de l'orge nouveau un peu rôti. On en fait aussi avec d'autres grains, ainsi qu'avec la farine de châtaigne. Mais celle d'orge est la meilleure. Dans certains pays elle tient lieu de pain. Les anciens Grecs en nourrissaient leurs soldats, aliment blamé par les Romains, comme étant trop léger pour celui qui est obligé de fatiguer. Un grand régal pour un Napolitain, c'est de manger la polenta avec les becfigues; le peuple se contente de morceaux de polenta frits dans l'huile. Cet aliment nourrit bien.

POLYPODE. Le polypode croît sur le tronc des palmiers, dans l'Inde. Son tronc est mince et couvert de duvet. Sa feuille ressemble à celle du chou. Il pousse des racines de côté et d'autre. Les Indiens en retirent un sel qui supplée à celui qui leur manque. Ils allument du feu, et, après que le bois est consumé, ils jettent sur la braise des racines de polybode qui donnent un salpêtre avec lequel ils assaisonnent leurs mets.

POLYPE. Poisson de mer qui ressemble beaucoup à la seiche et au calmar. Vers son estomac est une vessie remplie d'une liqueur de couleur rouge-brun. Ce poisson se trouve fréquemment dans la mer Adriatique. Il se nourrit de poissons, de coquilles, etc. Il aime l'huile et la chair humaine. Il a huit pattes qui lui servent à nager, à marcher et à approcher de sa gueule les alimens dont il se nourrit. Il n'y a de bon que la tête, qui passe même pour être un morceau délicat.

POLYPORUS A BOUQUET (*Boletus ramosissimus*, Schœffer). Ce champignon croît au pied des vieux chênes. Il forme des touffes qui ont jusqu'à un pied et demi de diamètre. Il est répandu en Allemagne, en Hongrie, en Italie et en France. Il pèse parfois quarante livres et même davantage. Propriétés des champignons.

POMACANTHE PARU (*pomacanthus paru*, Lacép.). Poisson. Sa teinte générale est d'un noir mêlé de nuances dorées. On le trouve dans les mers du Brésil, de la Jamaïque et des autres mers chaudes de l'Amérique. Sa chair est fort délicate.

POMATOME TÉLESCOPE (*pomatomus telescopus*, Risso). Poisson d'un pied de longueur ; sa tête est grosse, son museau arrondi, ses lèvres épaisses, sa bouche ample, et ses prunelles d'un bleu transparent. Il est d'une excessive rareté ; on le trouve parfois dans les profondeurs de la mer de Nice, où on le nomme *ugliassou*. Sa chair est ferme, tendre, d'une saveur délicieuse; il est de facile digestion.

POMMIER (*malus communis*). Arbre qui s'élève de vingt-cinq à trente pieds. Ses feuilles sont ovales, dentelées, longues d'un pouce et plus et recouvertes d'un duvet plus ou moins épais ; ses fleurs sont blanches avec une teinte rose, surtout en dehors. Ses fruits, connus sous le nom de pommes, varient en grosseur, en couleur et en saveur. On connaît actuellement plus de cent variétés de pommes bonnes à manger, et un bien plus grand nombre propres à faire du cidre. C'est un fruit à pépin. Il y en a de doux, d'acides, d'âpres et d'insipides. Leurs propriétés sont par conséquent différentes ; les douces sont laxatives, les âpres ressèrent, celles qui sont insipides n'ont aucune valeur ; celles qu'on conserve pour l'hiver valent mieux que les autres, parce qu'elles déposent leur faculté flatulente et qu'elles sont en outre d'une saveur plus douce et plus agréable. Les meilleures variétés sont les suivantes :

La *pomme calville d'été*. Chair très-blanche et saveur légèrement aigrelette.

Le *pigeonneau*. Chair aigrelette un peu sucrée.

La *pomme de Saint-Jean*, dont la chair est blanche et douce.

La *violette*. Saveur sucrée, odeur de violette.

Le *rambour d'été*. Chair blanche, saveur aigrelette lorsqu'elle n'est pas trop mure, car alors elle est cotonneuse.

La *pomme de châtaignier*. Chair blanche, saveur un peu sucrée et légèrement acidule.

Le *gros farot*. Chair blanche, croquante, douce, sucrée, de saveur assez relevée et agréable.

Le *gros api d'été*. Chair blanche et cassante, sucrée, parfumée et d'un goût excellent.

L'*api*. Chair blanche, fine, ferme, croquante, douce et agréable. Cette variété est plus estimée que les autres.

Le *fénouillet rouge*. Saveur sucrée, très-parfumée et d'un goût fort agréable.

Le *postophe d'été*. Chair grenue, saveur relevée.

Le *calville malingre*. Chair très-blanche, saveur relevée, aigrelette et d'un bon goût.

Le *calville rouge*. Chair blanche, saveur douce, agréable et assez relevée.

Le *calville blanc d'hiver*. Chair blanche, tendre, sucrée, un peu parfumée, et l'une des meilleures.

La *pomme d'or*. Chair blanche tirant sur le jaune, saveur légèrement acide et sucrée.

La *reinette dorée*. Chair ferme, blanche, saveur à peine acide et très-sucrée.

La *reinette blanche*. Chair blanche, aigrelette, peu sucrée et peu relevée.

La *reinette de Hollande*. Chair très-blanche, saveur douceâtre, peu relevée, cependant assez agréable.

La *nonpareille*. Chair d'un blanc jaunâtre, tendre, acide, d'excellent goût.

La *haute bonté*. Tendre, d'un blanc verdâtre, très-odorante, saveur aigrelette.

La *grosse reinette d'Angleterre*. Chair assez fondante, d'abord légèrement acide, ensuite douce et sucrée.

La *reinette grise*. Ferme, fine, très-peu acide, assez sucrée.

Dans les îles de l'Archipel, où les pommes sont fort rares, on en fait plus de cas qu'à Paris des oranges. Le jour de la Saint-Jean, les jeunes filles grecques s'en font une espèce de ceinture qu'elles appellent *Kledonia*, gravent leurs noms sur les pommes, les ornent de fleurs et de rubans, et les conservent avec soin. Si elles se flétrissent promptement, c'est un présage funeste; mais si elles se conservent bien, c'est un indice de mariage et d'un bonheur constant. Les bonnes pommes sont adoucissantes, raffraîchissantes et saines, mais elles ne conviennent pas à tous les estomacs, elles nuisent à ceux qui sont faibles, aux personnes qui ont les nerfs sensibles, qui sont sujettes aux aigreurs, surtout quand on les mange crues. Ce fruit convient aux jeunes gens et aux bons estomacs; mais il vaut mieux le faire cuire, en compote, en gelée, etc. Les chimistes ont découvert dans les pommes un acide qu'ils ont nommé *acide malique* lequel existe aussi dans plusieurs autres fruits. Il y a une variété de pommes que les Anglais nomment *arak*, ils les cueillent vertes, en expriment le jus et le vendent sous le nom de verjus. A Altembourg, en Saxe, on a vu dans un jardin un pommier, portant deux cent soixante-huit espèces de pommes et autres fruits greffés sur le même tronc; l'arbre produisait ces fruits à différentes époques. Les pommiers viennent avec peine dans les pays chauds, surtout le long de la mer. Ils sont rares en Italie et dans la basse Provence. La manière de conserver ce fruit, pratiquée par

plusieurs fermiers en Amérique, consiste à le mettre dans des tonneaux avec du sable bien sec. On fait aussi sécher les pommes au four, sur des claies, et à demi sèches on les applatit avec la main, on les met de nouveau dans le four, pour achever de les sécher; on les appelle pommes tapées. On fait avec ce fruit du cidre. (*Voir* cet article), des gelées qui sont fort agréables; celles de Rouen jouissent d'une réputation méritée.

Pommier d'Adam (*malus Assyria*). Arbre dont les branches et les feuilles ressemblent à celles du limonnier, quoique plus grandes et plus larges. Ses fleurs sont semblables à celles du citronier. Son fruit a la forme d'une orange, quoique plus gros, d'un jaune plus foncé et d'une odeur moins forte; son écorce est médiocrement épaisse, inégale et crevassée; sa chair a de l'analogie avec celle du citron; elle est pleine de suc et sa saveur approche de celle de l'orange.

Pommier de Permel. Arbre originaire de l'île de Jersay. Son fruit est très-joli, rouge et jaune pâle, alongé et de la grosseur du pigeonnet; sa chair est d'un blanc éclatant; son eau sucrée est relevée par un goût acidule. Cette pomme se conserve long-temps. Dans l'île de Jersay, on en fait un cidre exquis. En France, ce pommier est cultivé sur les côtes de la Manche.

Pomme d'amour, tomate (*Solanum lycopersicon*, L.). Plante de la famille des solanum. On l'appelait autrefois pomme d'or. Sa racine est annuelle, ses tiges sont velues, faibles, étalées, hautes et garnies de feuilles découpées. Ses fleurs sont jaunes, assez grandes; le fruit est une grosse baie ronde, cannelée, rouge dans sa maturité et de saveur très-agréable. On l'emploie surtout comme assaisonnement; on en fait un grand usage dans les pays chauds. Ce condiment ne plaît pas à tout le monde. La tomate n'incommode pas; mais si cela arrivait le correctif serait le vinaigre. D'après l'analyse que M. Hutte, de Strasbourg, en a faite, cette baie contient un acide particulier uni à un principe amer, une huile volatile, une matière résineuse ayant l'odeur de la douce amère, une matière végéto-animale, albumineuse, très-peu de mucoso-sucré, du sulfate de potasse. MM. Fodéré et Hech firent la même analyse et les résultats furent les mêmes. Ce fruit était presque inconnu à Paris avant la révolution. Ce solanum est originaire de l'Amérique méridionale; on le cultive à présent presque dans toute l'Europe.

Pomme de cormantin. Appelée ainsi parce que l'arbre qui la produit vient à Cormantin, sur la côte de Guinée. Elle est de la grosseur d'une noix; sa peau est jaunâtre, tirant un peu sur le rouge; en dedans sont quatre gros pépins plats et noirs;

sa chair est rouge et blanche, de saveur douce, un peu acide. Ce fruit est rafraîchissant et astringent, on l'emploie dans les cours de ventre. Ces pommes, cuites dans le vin avec du sucre, se permettent même aux convalescens; elles sont plus agréables que le tamarin.

Pomme flan, ou Pomme custar, en anglais. L'arbre qui la produit est au Brésil et aux Indes; il est de la grosseur d'un coignassier; ses branches sont longues, déliées, épaisses et s'étendent beaucoup en dehors; son fruit est aussi gros que la grenade; l'intérieur est plein d'une chair blanche, molle, douce, du goût et de la couleur d'un flan.

Pomme de liane. Ce fruit est produit par certaines lianes. Il est de la grosseur d'un œuf, pointu des deux bouts, jaune quand il est mûr, rempli d'une liqueur grisâtre, épaisse comme le mucilage de la gomme; sa saveur est sucrée et tient de celle de la grenade. C'est un excellent rafraîchissant, de bonne odeur et saveur.

Pomme de pin. Fruit produit par un arbre de l'Inde qu'on nomme *pino*. Il ressemble à un artichaut, mais il a la grosseur de la tête d'un homme. Il vient en forme de couronne, au bout d'une tige de la grosseur du bras et de la longueur d'un pied et demi. Il pèse ordinairement six livres; il est entouré de feuilles courtes, garnies de piquans; il n'a ni pépins ni noyaux; son odeur est excellente; sa chair fort succulente est d'un goût délicieux. Le père Acosta dit qu'on en fait aussi une conserve fort estimée. La pomme de pin mûrit dans toutes les saisons.

Pomme de pin. Agaric qu'on trouve dans les environs de Paris. Il est blanc, avec des éminences grises, bosselées à peu près comme celle de la pomme du pin, dont il a la forme; son odeur est celle de la farine fraichement moulue; Il se corrompt presque aussitôt qu'il a été cueilli, il exhale alors une odeur cadavéreuse. En automne, on le trouve dans le parc de Saint-Cloud; ses feuilles sont recouvertes d'un voile. Ce *champignon est fort dangereux*.

Pomme de terre (*Solanum tuberosum*). Ce tubercule bienfaisant, dit M. de Humbold, sur lequel se fonde en grande partie la population des pays les plus stériles de l'Europe, présente le même phénomène que le bananier, le maïs et le froment.

Cette plante fut apportée de la Virginie en Europe par Walter Raleigh, qui l'offrit à la reine Élisabeth. Un de ceux qui en ont fait mention, est Zarate, trésorier au Pérou, en 1444; ensuite Lopez de Gomera parle des *papas*, nom usité pour désigner ce tubercule. Joseph Acosta dit aussi que les Péruviens emploient les *papas* au lieu de pain. Clusius fut,

le premier botaniste qui, en 1588, en reçut, à Vienne, deux tubercules de Philippe de Sivry. Guillaume Bowle, dans son Histoire naturelle d'Espagne, dit que les premières pommes de terre qu'on apporta en Europe, furent cultivées dans la Galice, et qu'elles y devinrent tellement communes qu'on les mangeait journellement avec de la viande, et qu'on en engraissait même les cochons. Les Italiens les reçurent des Espagnols et les nommèrent *tartufolia*, ou truffe de terre. Les prêtres des îles céphaloniques réussirent à en faire rejeter la culture, en annonçant au peuple que c'était avec elles que le serpent séduisit Adam et Ève. L'introduction de ce tubercule précieux eut lieu dans certains pays avec plus de rapidité. De 1714 à 1724 la culture s'en répandit en Souabe, en Alsace et dans le Palatinat, et, en 1767, en Toscane. Depuis long-temps on cultivait la pomme de terre dans la Lorraine et le Lyonnais. Quarante années après, elle fut connue dans les Cévennes, où elle est aujourd'hui la base de la nourriture du peuple. Le retard de cette introduction a été en raison directe de l'ignorance des peuples et des préjugés, et si, dans la famine de 1770, cette culture eût été généralement répandue, on n'aurait pas surpris dans quelques cantons, et notamment en Franche-Comté, des laboureurs et des vignerons broutant l'herbe, et une partie des habitans de certaines villes et villages obligés de dérober aux animaux leur nourriture ordinaire. C'est principalement à l'illustre et bienfaisant Parmentier que la France doit la généralisation de cet aliment. Ce fut lui qui en fit connaître les avantages inapréciables ; et qui combattit victorieusement les préjugés de l'ignorance. Ce fut lui qui afferma aux environs de Paris des terres pour cultiver ce précieux tubercule, mais personne n'en voulut. Il apprit cependant qu'on lui en volait, et il en fut enchanté, il continua ses plantations pour qu'on le volât de nouveau, pensant que ce moyen contribuerait à vaincre les préjugés. On peut bien dire que c'est la seule fois que des voleurs aient rendu service à l'humanité. L'affreuse disette, suite des troubles de la révolution, rendit la culture des pommes de terre si générale, que le commun des hommes s'en nourrit. On les cultive à présent dans presque toutes les régions, sous les tropiques comme dans les plaines de la Sibérie. Toutes les expositions et la plupart des terrains leur sont propres ; dans certains climats, on peut en faire deux récoltes ; enfin, après avoir été dédaignée, avilie et calomniée, cette plante occupe aujourd'hui la place qu'elle mérité. C'est elle qui sauva les populations de la France et de l'Europe dans les désastreuses années de 1816 et 1817 ; aussi, que de bénédictions furent données à Parmentier par le pauvre comme le riche! Cet aliment supplée à tous les

autres. Ses racines sont de gros tubercules oblongs ou arrondis, parfois de la grosseur du poing, de différentes couleurs à l'extérieur, blanchâtres, violets, rouges, jaunes, mais presque toujours blanchâtres à l'intérieur. Ses tiges sont herbacées, anguleuses, un peu velues et de la hauteur d'un à deux pieds. Ses feuilles sont ailées, ses fleurs grandes, violettes, bleues, rougeâtres ou blanches paraissent en juin, juillet et août. Toutes les variétés de ce tubercule sont tendres et farineuses dans les lieux où le sol est un sable gras; elles sont pâteuses dans un terrain humide et glaiseux; elles diffèrent aussi dans la proportion de leurs principes constitutifs ou par la manière dont ces principes sont combinés. Parmentier fut aussi le premier qui s'occupa de leur examen chimique; après lui vient le docteur Pearson, en Angleterre; mais l'analyse la plus soignée qui en ait été faite est due à M. Einoff; il en examina plusieurs variétés et dans toutes il trouva les mêmes principes, dans des proportions diverses. Celle dont l'enveloppe est rouge et le suc couleur de chair, fixa son attention. Il y trouva beaucoup d'amidon, une matière fibreuse amylacée, de l'albumine et du mucilage à l'état d'un sirop épais; il y reconnut des acides phosphorique, sulfurique et muriatique, enfin du carbonate de potasse. Exposées à l'action de la gelée, les pommes de terre se ramollissent et acquièrent une saveur sucrée, à laquelle succède une saveur acide, due au développement rapide de l'acide acétique, qui la fait entrer promptement en putréfaction. Il résulte des expériences de M. Einoff que le sucre se forme ici aux dépens du mucilage. La nature chimique indique assez les propriétés alimentaires de ce tubercule: bouilli simplement dans l'eau, il n'a pas un goût agréable et ne stimule pas les organes digestifs; il faut alors y ajouter du sel et autres condimens. La fécule peut servir à presque tous les usages où l'on emploie l'amidon. Moins un aliment subit de préparation, plus il réunit d'utilité. Cuite à la vapeur et assaisonnée, la pomme de terre est la nourriture la plus commode, la plus économique et la plus saine. C'est ainsi que des nations entières la mangent. Cuite sous les cendres, elle est fort agréable en y ajoutant un condiment. Enfin, ce légume est léger, de facile digestion, ne produit ni aigreurs, ni flatuosités comme la plupart des autres farineux. En 1775 ou 1776, Parmentier donna un grand dîner, où il ne fit servir que des pommes de terre accommodées de différentes manières, et même certaines boissons en avaient été extraites.

Les variétes suiantes sont celles qu'il faut préférer; la truffe d'août, rouge et pâle; la Hollande jaune, longue, applatie, farineuse, est des plus délicates; la vitelotte, dont la chair est ferme et de bon goût, se met avec toutes sor-

tes de viandes; la grosse ronde blanche est très-productive, pour la nourriture du pauvre. Dans les fabriques de fécule on emploie la patraque jaune, qui est plus substantielle. L'américaine se conserve toute l'année. Un des usages non moins importans de la pomme de terre c'est de servir à la fabrication du pain; c'est encore un service dû à Parmentier. Ce pain a délivré plusieurs provinces des horreurs de la famine; depuis, des économistes en ont modifié les procédés de fabrication.

La méthode la plus généralement employée consiste à mêler des pommes de terre crues ou bouillies et réduites en pulpe avec une quantité plus ou moins grande d'une farine qui contienne du gluten. Ce pain a un bon goût, et du rapport avec celui dans lequel il y a du seigle; il se maintient plus long-temps frais. La panification est parfaite dans le pain fait et mélangé avec la pulpe de pomme de terre crue, tandis que celui fait avec la pulpe qui a été cuite forme des grumeaux. Ce tubercule passe aussi à la fermentation vineuse; les habitans de la Virginie en font une liqueur énivrante qu'ils nomment *mobbi* et *jetici*. C'est M. Kirchhoff, chimiste de Saint-Pétersboug, qui découvrit dit-on que les fécules amylacées pouvaient être converties en matière sucrée fermentiscibles, par la réaction prolongée de l'acide sulfurique très-affaibli. Les distilleries d'alcool de fécule, avaient pris en 1821, dans Paris un haut degré de développement. Rectifié à trente-quatre degrés, cet alcool paraît jouir des mêmes qualités que celui de vin au même degré; sa pesanteur spécifique, sa limpidité, son arôme et sa saveur sont les mêmes. Vauquelin analysa quarante-sept variétés de pommes de terre; onze fournirent depuis le cinquième jusqu'au quart de leur poids d'amidon, deux n'en donnèrent plus que le huitième; onze variétés n'ont diminué que des deux tiers par la dessication et ce sont elles qui ont fourni le plus d'amidon. La matière animale de la pomme de terre a une saveur anologue à celle des champignons comestibles. C'est au vénérable Malesherbes qu'on doit la méthode de convertir la pomme de terre en semoule, gruau, etc.; on en fait aussi un salep. C'est Parmentier qui enseigna à le faire.

La pomme de terre étant très-aqueuse est susceptible de se gâter ou de se geler pendant l'hiver. Tous les procédés qu'on a publiés se réduisent à la tenir à l'abri d'un froid rigoureux et des causes qui peuvent favoriser leur fermentation putride telles que la chaleur, l'humidité et le contact de l'air. Au Pérou on la conserve par le moyen suivant, qu'on nomme *papa soa*: on les fait cuire dans l'eau, on les pile, on les expose au serein et ensuite au soleil jusqu'à ce qu'elles soient sèches.

Pfaff, professeur de chimie à Keil, et Vibourg, professeur à Copenhague se livrèrent en 1807 à l'insu l'un de l'autre à des recherches sur l'innocuité des pommes de terre prématurées ; ils arrivèrent aux mêmes résultats. Ayant pensé avec raison, que la police peut défendre de manger ce tubercule avant sa parfaite maturité, ils se décidèrent à publier leurs travaux dans le même volume. Les expériences de Parmentier, d'Einof et de ces deux professeurs démontrèrent que les parties constituantes de la pomme de terre étant la fécule, c'est d'après sa quantité qu'on doit prononcer sur sa maturité. Les expériences furent faites sur des pommes de terre hâtives ou d'été et sur quatre variétés tardives ou d'hiver, et après dix-neuf analyses, Pfaff conclut que les principes constitutifs sont les mêmes à toutes les époques de leur accroissement et qu'il n'y a de variété que dans la quantité ; variété telle, que dans toutes les espèces, les parties solides et surtout la fécule, augmentent et les parties aqueuses diminuent par les progrès de la végétation ; et que plus celle-ci est avancée, plus aussi la fécule domine sur les autres principes ; que le mucilage est dans le même rapport que l'eau, mais, qu'outre le mucilage il se trouve quelques sels et un acide libre, plus abondant vers la fin de la végétation ; que le tannin n'existe que dans l'enveloppe, qu'il n'y en a point dans la chair, et qu'il est en plus grande quantité dans la pomme de terre anticipée que dans celle d'une cueillette plus tardive. La pomme de terre riche en fécule prend par la cuisson un aspect farineux. Celle qui étant cuite reste dure, contient beaucoup d'albumine et peu de fécule. Les jeunes pommes de terre contiennent un principe alimentaire moins nourrissant et de moins bon goût que celles qui sont mûres. Ces chimistes en ont mangé à toutes les époques de leur accroissement, sans en avoir jamais éprouvé le moindre mauvais effet. S'il fallait d'autres preuves de leur innocuité, on les trouverait dans la santé des habitans de certaines contrées où elles sont la seule nourriture des paysans. Une opinion vulgaire est que la pomme de terre jouit d'une propriété aphrosidiaque, qui n'est point démentie par la fécondité de ceux qui s'en nourrisent. Malgré ces considérations, Pfaff et Vibourg conviennent que les défenses de la police peuvent, dans certains cas particuliers, devenir nécessaires, lors, par exemple, qu'il se vend des pommes de terre gâtées et malsaines ou de mauvaise espèce, telles que celle dont la chair est couverte de cercles rougeâtres et qu'on ne fait servir ordinairement qu'a la nourriture des animaux. La pomme de terre mangée avec modération est un aliment sain, mais l'expérience a démontré aussi, que son usage continuel et immodéré dans certains pays, tels qu'en Hollande, produit des

obstructions et d'autres affections dépendantes de l'abus des farineux. Il s'y trouve beaucoup de cachectiques, mais l'humidité du climat y contribue; on y voit aussi des hydropisies cutanées surtout chez les enfans de cinq à six ans.

POMPELMOUSE, à Ceylan SHADDOCK. Espèce de citron de l'Inde, de la grosseur parfois de la tête d'un enfant. Il y en a deux espèces, le blanc et le rouge. Ce fruit se partage en plusieurs parties. Il est rempli d'un suc aigrelet et rafraîchissant; il passe pour être malsain. A Surinam, il y a de ces fruits qui ont de douze à quinze pouces de diamètre.

PONCIRE (*Poncerium*, *citronatum*, *pomum assyrium*). Espèce de citron aussi gros que de petits melons; la forme en est ovale, l'écorce charnue, fort épaisse, de couleur moins foncée, le suc est moins acide que celui du citron, l'odeur eu est fort agréable. On confit au sucre ce citron qui est alors stomachique.

PONTAC. Vin de France qu'on prépare à Pontac dans les Basses-Pyrénées, il jouit de beaucoup de réputation; les Anglais surtout le recherchent comme stomachique; il est en effet éminemment tonique, lorsqu'on en use avec modération.

PORC-ÉPIC (*Hystrix*). Cet animal épineux ne ressemble au cochon que par son grognement, et au cochon de lait par sa forme. Il est originaire des pays chauds de l'Afrique et des Indes, il multiplie cependant dans des pays moins chauds, tels que la Perse, l'Espagne, l'Italie, et surtout dans les Apennins, près de Rome. Ses piquans sont de véritables tuyaux de plume, auxquels il ne manque que les barbes. Ces piquans le mettent à l'abri de toute atteinte, et les piqûres qui en résultent sont dangereuses. Cet animal est plus grand que le lièvre, sa tête a de la ressemblance avec celle de la marmotte. Sa peau est fine et délicate. Il est de la classe des hérissons. Sa chair a une saveur et une odeur fades; elle est de difficile digestion parce qu'elle est très-grasse. Au cap, on la met, selon Levaillant, sur les meilleures tables, après avoir été sechée et fumée convenablement; mais elle ne convient qu'aux bons estomacs. Le porc-épic se trouvait dans les armoiries de Louis XII.

PORPHYRE (*Porphyris*, Aldrov.). Oiseau de rivière ou aquatique, à long pied, de la grosseur d'un coq, fort commun aux îles Baléares. Athénée l'a appelé *lybique*, parce qu'il était honoré dans la Lybie, à cause de sa chasteté. Aussi Tretzes lui a appliqué les vers suivans :

Porphyrio avis est valde temperans,
Ut si solum meretricem videat, statim pereat.

Sa chair fut défendue aux Juifs, parce que, selon Procope, cet oiseau dévore les poissons. Les Grecs ni les Romains n'en firent

point usage ; Aristophane pense néanmoins que les jeunes porphyres ainsi que les jeunes corneilles, peuvent servir à l'alimentation.

PORREAU ou **POIRREAU** (*Allium porrum*, L.). On croit que les Latins ont donné le nom de *porrum* à cette plante parce qu'elle croît promptement. Elle est bulbeuse et potagère. Ses feuilles ont plusieurs tuniques blanches, lisses, de la longueur d'un pied, roulées en gouttières, d'un vert pâle, d'odeur qui approche de celle de l'ognon. On l'emploie pour donner de la saveur au bouillon ; le pourreau étant venteux, on doit le faire bien cuire. Linné dit que Néron, pour rendre sa voix plus belle, en mangeait avec de l'huile et ne mangeait autre chose ce jour-là. Les meilleurs porreaux sont en Egypte, à Ostie et à Aricie. Une poignée de porreau mise dans le vin, l'empêche, dit-on, de s'aigrir.

PORTER. Espèce de bière forte qui diffère de l'ale et de la bière blanche ou pâle, en ce que celle-ci est faite avec de l'orge très-desséché. Les porters anglais ne ressemblent point à nos bières ; ils sont comparativement à elles des espèces de robs. Cependant on ne les prépare pas tous de la même manière. On y ajoute assez souvent, malgré les réglemens, des amers narcotiques : la coque du levant et d'autres substances qui en rendent la liqueur non seulement enivrante, mais encore fort dangereuse. On ajoute au porter appelé *kill-devil* du rhum nouvellement fait, qui le rend plus enivrant et plus dangereux pour les personnes disposées à l'apoplexie ou à d'autres affections de la tête. On peut en fabriquer de fort bon avec la drèche d'orge bien torréfiée, le houblon, la réglisse et la mélasse seulement. Fortement chargé de matière sucrée, de principes extractif et alcooliques, le porter est assez coloré ; quoique limpide, il mousse bien lorsqu'il est vieux, et nourrit autant que les meilleurs vins ; bien fait, et exempt de sophistications, il n'est pas plus capiteux que les autres bières. L'éther sulfurique est le meilleur calmant qu'on puisse employer dans l'ivresse produite par les porters, les bières et les vins.

POSSET (*Possetum*). Pour faire cette boisson, on verse deux pintes de lait bouillant sur une chopine de vin blanc, à laquelle on ajoute deux ou trois onces de sucre et l'on passe. La liqueur est analogue au petit lait au vin. Les Anglais le font aussi avec le lait bouilli ou de la bière, ou même avec de la scolopendre, vulgairement langue de cerf. Cette boisson est tonique.

POTIRON (*Cucurbita pepo*, L.). Espèce de citrouille, dont la forme est ronde, le volume considérable, l'écorce épaisse, de couleur jaune et foncée, lorsqu'il est mûr. Son péricarpe est

charnu, spongieux, assez ferme et rempli de suc. Il contient des semences émulsives. Ce légume est très-aqueux, froid, rafraîchit, calme la soif et corrige l'âcreté de la bile. La cuisson contribue à le priver de son principe odorant et nauséabond. Il nourrit plus que le concombre et que la pastèque, mais il pèse sur certains estomacs. Il y a le potiron hâtif, et celui d'Espagne qui est petit. En Hongrie, on le conserve de la même manière que les choux, pour en faire de la choucroute. Après en avoir enlevé les semences et nétoyé l'intérieur, on passe aussi la chair sur un rabot qu'on emploie pour couper les choux, on en arrange les fragmens dans des vaisseaux par couches pressées et saupoudrées de sel. On fait un grand usage du potiron dans les cuisines. Il convient aux estomacs chauds, aux jeunes gens, en été; il sert aussi à faire des soupes fort agréables et saines en le mêlant avec du lait. Le petit potiron vert est une sous-variété assez recherchée, parce qu'il est moins aqueux. On peut le conserver jusqu'à la fin de mars.

Potiron. Vulgairement on donne ce nom au *bolet comestible* (*Boletus esculentus*). Ce champignon a un stipe compacte, charnu, brunâtre, ovale, semblable à un oignon; ce stipe est quelquefois allongé de quatre à cinq pouces. On trouve ce champignon dans les bois en juillet, août et septembre; il peut facilement être confondu avec les plus malfaisans. Sa saveur est très-agréable, ce qui le fait rechercher. Outre ce potiron, il y a la toupie, le potiron roux ou vineux, appelé aussi ognons de loup; le blanc se trouve dans le bois de Sénart; le potiron livide à Vincenne. (*Voir* l'article **Champignon**, pour les propriétés.

Poularde. C'est une poule à laquelle on a enlevé l'ovaire pour la rendre stérile, grasse et tendre. Excellent aliment, de facile digestion, lorsqu'elle n'est pas trop grasse. Les plus estimées sont celles du Mans et de la Flèche. On dit qu'Henri IV ne voulut reconnaître et savourer d'autres poulardes que celles nourries à la Flèche. C'est, dit-on, de cette ville que partent par milliers ces êtres arrondis, potelés et onctueux qui vont orner, égayer et compléter les festins du monde.

Poule (*Gallina*). On connaît assez cette volaille pour ne la pas décrire. Les poules qu'on estime le plus, sont celles qu'on nomme bonnes pondeuses; elles font des œufs en abondance pendant une grande partie de l'année et deviennent stériles au bout de trois ou quatre ans. A chaque œuf qu'elles pondent elles expriment leur sensation par un gloussement, on ignore s'il est une expression de douleur ou de joie. Pline croit que c'est une pratique religieuse; qu'elles se hérissent après avoir pondu, se secouent et se purifient, elles et leurs œufs, en tournant

autour avec un fétu de paille. La plus grande force de la ponte a lieu au printemps et en été. Les poules fournissent un bon aliment, qui nourrit bien, se digère facilement, lorsqu'elles sont jeunes. On dit que les blanches ne valent pas les autres pour l'alimentation. Les jeunes que l'on vient de tuer sont dures. On a indiqué plusieurs moyens pour les rendre tendres. Celui d'Horace est exprimé par les vers suivans :

Si vespertinus subitò se oppresserit hospes,
Nec gallina malam, respondet dura palato,
Doctus eris vivam misto mersare falerno,
Hoc teneram faciet.

Les Romains estimaient beaucoup celles de la Numidie, province d'Afrique; elles sont rares en France. On en voyait autrefois de fort belles dans la ménagerie de Versailles. L'affection des Indiens pour ces animaux va si loin, qu'ils ne peuvent se résoudre à les tuer, ni à les vendre. Si un voyageur est obligé de passer la nuit dans une de leurs chaumières, il a beau offrir de l'argent pour en avoir une, ou un poulet à manger, il ne l'obtiendra pas. Le seul parti est de le tuer soi-même; alors l'indienne jette les hauts cris, pleure, se désole, mais enfin, voyant qu'il n'y a pas de remède, elle se console en recevant le prix de la volaille morte.

Poule d'eau (*Fulica cloropus*). Oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec noir et un peu courbé, la queue courte et les jambes longues; ce qui fait qu'il peut marcher dans l'eau pour y chercher sa nourriture. Il mange de petits poissons, des vers, des algues, etc. Aldrovande et Gesner en ont décrit trois espèces. Leur chair est ordinairement sèche et dure et par conséquent d'assez difficile digestion. La saveur n'en est pas même agréable. On doit choisir cet oiseau jeune; mais, en général, cet aliment ne convient qu'aux bons estomacs et aux personnes qui font de l'exercice : on doit le manger rôti. Quelques auteurs ont dit que les poules d'eau étaient un manger délicieux. *Carne deliciosa*, Linné; mais Soninni pense que le goût de ces auteurs différait du nôtre.

Poule sultane. Oiseau de rivage qui a du rapport avec la poule d'eau. Son plumage est beau et brillant. L'oiseau est très-doux; il se nourrit de fruits qu'il préfère aux grains. Il aime plus que tout le poisson. Il semble mordre l'eau quand il boit. On le trouve dans les climats les plus chauds. Les Romains recherchaient cet aliment qui, quoique mangeable, n'est point délicat.

Poulpe (*Polypus*). Il y en a de plusieurs espèces. Ils ont huit pieds ou bras, qui leur servent de mains; ils se nourrissent de coquillages de mer; ils aiment les branches de

l'olivier et du figuier; on les prend facilement par ce moyen. Leur chair est dure et de fort difficile digestion. Aussi, après l'avoir fait mortifier, on la bat fortement lorsqu'on veut la manger; on doit la faire bouillir long-temps et non rôtir; on dit que Diogène, le cynique, ayant voulu manger un poulpe cru, en mourut.

POUMON ou **MOU** (*Pulmo*). Le mou est d'un tissu moins difficile à digérer que le foie et la rate, parce que la fibre en est moins serrée et plus molle; le mou est d'une saveur peu agréable. On fait avec celui de veau des bouillons adoucissans.

POURPIER (*Portulaca oleracea*, L.). Cette plante est originaire des Indes; elle croît en Europe dans les lieux cultivés et sablonneux. Sa racine est simple et annuelle; sa tige charnue et lisse; ses feuilles sont oblongues, charnues et d'un vert jaune; ses fleurs sont jaunes. Le pourpier est aqueux et nitreux. On en cultive surtout deux espèces : le vert et le doré. On les mange en salade, en potage; on les met aussi sous les viandes rôties. En Flandre, on en mange les tiges. Cette plante nourrit peu, rafraîchit et calme. Elle coagule le lait. On la confit aussi au vinaigre. Le pourpier sauvage, quoique plus vert et plus petit, jouit des mêmes propriétés.

PRESLE DES FLEUVES (la) (*Equisetum fluviatile*, L.). On trouve cette plante en France, en Allemagne, en Angleterre, dans le Nord, etc. On assure que les Romains en mangeaient les jeunes pousses et qu'elle est encore en usage en Toscane.

PRÉSURE (*Coagulum*). Matière qui se trouve dans le quatrième ventricule des jeunes veaux ou des agneaux, qui n'ont pas encore mangé et qui ont été tués avant que la digestion du lait ait été faite. Son odeur et sa saveur sont acides; sa couleur est blanchâtre et de consistance molle, lorsqu'elle sort de l'animal. On la fait sécher pour pouvoir la conserver; et plus elle est ancienne, plus aussi elle réagit sur la partie séreuse du lait. Les bouchers la conservent au moyen d'un peu de sel marin; ils en forment des gâteaux qu'ils font sécher au soleil ou au feu. C'est avec un peu de cette matière qu'on fait cailler le lait. Il faut employer d'autant plus de présure, que le lait est plus gras, plus épais et que la température est plus froide. Pour s'en servir, on la laisse tremper quelque temps dans un peu d'eau tiède, qu'on met ensuite dans le lait en l'agitant légèrement. Il y a une présure végétale, telle que les étamines du chardon d'Espagne et les fleurs du *gallium* ou caille-lait. Il y a encore plusieurs autres plantes qui jouissent de la même propriété. Les acides procurent plus promptement la séparation du caséum et sont préférables à la présure, qui exige

plusieurs heures de repos pour cela. On emploie aussi la présure pour faire fermenter certains liquides.

PRIMEVÈRE. COUCOU (*Verbasculum pratense odoratum*, L.) Les feuilles de cette jolie plante sont dentelées et ridées, ses fleurs sont jaunes. On la trouve dans les bois et dans les prairies; sa saveur est âcre. En Angleterre, en Suède et en Danemarck, on en mange les feuilles cuites avec d'autres herbes, ou crues mêlées aux salades, que l'on décore aussi avec leurs jolies fleurs. On les met en outre dans le vin pour lui donner un parfum doux et agréable. La racine de la primevère se laisse rapper et moudre; on l'a autrefois mélangée avec avantage dans le pain; elle contient de l'amidon, et cuite convenablement la plante est potagère.

PRÉVATS. Famille de champignons du genre agaric, dont la chair est piquante, quoique laiteuse. Il y a le prévat blanc ou girole blanche, le lilas, le verdâtre ou verdoyant, la tournée ou au tour, le prévat rosé ou cerise pâle, ou grande rougeote, le bisoté, le prévat champignon des dames, le prévat gorge de pigeon et le prévat jaunâtre et blanchâtre. On mange tous ces champignons, mais celui des dames est le seul qui soit recherché.

PRUNE (*Prunus*). Ce fruit compte aujourd'hui plus de cent variétés, toutes différentes par leur grosseur, leur forme, leur consistance, leur couleur et leur saveur. La prune la plus hâtive est la cerisette, dont il y a une rouge et une blanche. Celle de Catalogne est blanche et hâtive; celle de Saint-Cyr est un damas noir; le gros damas ou damas de Tours, originaire de la Syrie, est la meilleure de toutes; celle de taureau, celle de damas d'Italie, qu'on nomme *bonbouconé*, le perdigon de Cerney; les prunes de damas rouges, blanches, violettes; celle de Brignoles, les abricotées; la diaprée rouge, blanche; la mirabelle, celle de drap d'or; le perdigon blanc, noir, normand; la prune impériale, la royale, celle de moyeu, la damasquinée, celle de Jérusalem ou de Bordeaux; la prune de Monmirel, de Saint-Lo; le cœur de pigeon, celle de Rhodes, le damas gris ou prune de Monsieur, la virginale, la reine-claude, celle de Pologne, de Suisse, la prune datte, celle de Sainte-Catherine, le damas d'Espagne, le rognon de coq, la prune de Saint-Julien, la norbette, la suprême, sont toutes plus ou moins bonnes à manger. Il y a des prunes qui ont la saveur acidule, d'autres qui l'ont douce; leur suc est moins liquide que celui des cerises. Il y en a qui ont la pulpe ferme, cassante, d'autres qui l'ont molle et lâche; celles qui sont sucrées ont un suc mucilagineux, et leur pulpe est molle. Le suc des prunes est peu disposé à prendre, par l'évaporation, la forme de gelée. Ces fruits sont émolliens, laxatifs rafraîchissans; ils nonrrissent peu, se corrompent facilement dans l'estomac, et

donnent lieu aux cours de ventre, aux affections bilieuses; ils ne conviennent qu'aux bons estomacs et aux tempéramens sanguins. On doit les choisir bien mûrs, doux, et les cueillir avant le lever du soleil. Les personnes sédentaires, les vieillards, les valétudinaires, doivent s'en abstenir. La grande quantité de suc extrêmement sucré dont certaines prunes sont remplies, la facilité avec laquelle il fermente, avaient fait espérer qu'on pourrait en faire une boisson agréable et qui, dans plusieurs pays, aurait suppléé au vin; mais toutes les tentatives de ce genre n'ont obtenu aucun succès. Les Hongrois font fermenter des prunes et des pommes pour en obtenir leur *raki*, boisson moins spiritueuse que l'eau-de-vie et plus saine. Dans plusieurs provinces de l'Allemagne, en Suisse et dans quelques parties de la France qui avoisinent les bords du Rhin, on extrait des prunes une liqueur alcoolique appelée *zwetschenwaser*, du nom de l'espèce avec laquelle on la fabrique le plus souvent et qui, lorsque la liqueur a vieilli, est aussi recherchée que le *kirschenwaser*. Les expériences des chimistes ont appris, qu'on pouvait tirer de ce fruit un sucre fort blanc, cristallisable et de saveur agréable; c'est M. Bonneberg qui le premier fit cet essai confirmé par MM. Ludersen et Keydek, pharmaciens à Brunswick. Vingt-quatre livres de prunes, les noyaux compris, donnèrent deux livres de sucre, six livres de sirop et deux pintes d'eau-de-vie. A Scio, on cultive un prunier nommé *verdassier;* son fruit est gros, oblong, vert pâle et d'un goût très-agréable; ce fruit mûrit en juillet et dure à peine trois semaines; les habitans en font un objet de commerce : ils pilent la prune, la font sécher au soleil, l'enferment dans des caisses et l'envoient à Smyrne et à Constantinople où elle se vend très-cher.

Prune de cacao. L'arbrisseau qui porte ce fruit croît à la Caroline; il a jusqu'à dix pieds de hauteur. Il est en buisson. Les fleurs viennent par bouquets, elles sont blanches et petites. Les fruits se succèdent les uns aux autres toute l'année, ils ressemblent à une grosse prune de Damas; ils sont blancs; quelques variétés de l'arbrisseau en produisent de rouges et d'autres d'un jaune pâle; chaque prune contient un noyau. On dit ce fruit très-sain et de saveur douce. Les Espagnols en font une conserve.

Prunelle (*Prunus insitiva*, L.). Fruit du prunier sauvage, dont le goût est âpre et astringent, étant vert, et lorsqu'il est mûr, il est laxatif. En Allemagne, on en prépare des vins et de la bière. Le peuple, à Paris, fut forcé dans la disette de 1740, de se contenter pour boisson de cidre de prunelle.

PTÉLÉA A TROIS FEUILLES (*Ptelea trifoliata*, L.). Arbre originaire de la Virginie, il est d'un port élégant, de médiocre grandeur, ses feuilles sont pétiolées, ternées, à trois folioles glabres, ovales, aiguës à leurs extrémités et parsemées de points transparens. Le fruit est muni d'une membrane qui répand une odeur forte et résineuse. Le ptéléa ne craint le froid que dans sa première jeunesse. M. Beaumont s'est assuré que ce fruit peut être substitué au houblon dans la fabrication de la bière.

PTÉRIS COMESTIBLE (*Pteris esculenta*, Forst.). Belle fougère, dont le feuillage est ample; il croît dans les bois de la Nouvelle-Hollande et dans la Nouvelle-Zélande. Les habitans sont parfois réduits à faire du pain avec sa racine, après l'avoir fait rôtir; mais ce pain est filandreux, insipide et peu nourrissant.

PUCELLE (*Alausa minor*, Bell.). Poisson qui a beaucoup de ressemblance avec l'alose, quoique plus petit. On le trouve principalement dans la Seine et dans la Loire; il est plein d'arêtes, ce qui fait qu'on estime peu sa chair.

PUDDING (le) **A L'ANGLAISE**. C'est un composé de farine, de lait, de raisins secs, de coriandre, de graisse de bœuf, de noix muscade, de sucre, de sel, de fleurs d'oranger, d'eau-de-vie et de beurre, qu'on pétrit et qu'on fait cuire convenablement. Cet aliment est fort échauffant, très-indigeste pour la plupart des estomacs français. Il y a aussi un pudding fait avec le pain, un autre avec le riz. Ces alimens sont très-nourrissans et de saveur agréable.

PUNCH. Boisson alcoolique que les Anglais nous ont fait connaître. Elle est préparée avec l'eau-de-vie, ou l'alcool, ou du rhum ou rac, le jus de citron et du sucre ou avec l'infusion de thé. Cette liqueur échauffe et affecte le genre nerveux; cependant, prise avec modération, elle est cordiale et sudorifique, et convient aux tempéramens froids, affaiblis et dans les temps humides. C'est la plus agréable des boissons, mais il n'en faut pas abuser. On la falsifie parfois avec l'acide sulfurique, ce qui nuit encore plus à l'estomac et aux dents. On peut reconnaître cette fraude par les mêmes moyens qu'on emploie pour s'assurer de la sophistication du vinaigre.

PUNTAZZO (le) (*Sparus puntazzo*, Gml.). Ce poisson est ovale, couvert de belles écailles argentées, obscur sur le dos et traversé sur les côtés par seize lignes dorées; son museau est avancé et sa bouche est ample: il habite les côtes de la Sardaigne. Sa chair est meilleure que celle du sargue.

PURIK. Nouvelle race de moutons que les Anglais ont découverte depuis peu, aux environs de Ladakh, ville du Thi-

bet, située sur la branche septentrionale du Gange. Cet animal est très-petit, mais il ne le cède en rien aux espèces connues jusqu'à ce jour. Sa laine est fine et abondante, sa constitution robuste ; il est familier, capable d'attachement, facile à nourrir, car il mange de tout ; on tond sa toison deux fois l'an, elle est d'environ trois livres pesant. Sa chair est savoureuse et de facile digestion. Il serait à désirer que cette race pût être naturalisée dans nos climats.

PUYA (*Puya*). Végétal du Chili, ressemblant beaucoup à l'ananas. Sa racine fait chaque année deux ou trois pousses, elle est de forme conique et souvent de la grosseur d'un homme. L'écorce est couverte d'écailles spongieuses ; sur le haut de ces pousses, naissent des feuilles de quatre pieds de longueur dont les bords sont garnis d'épines crochues et semblables à celles de l'ananas. Au milieu de ces feuilles, s'élève une tige de neuf pieds de hauteur, sur trois pouces de diamètre et couverte d'une écorce verte très-dure ; sa partie intérieure est une substance spongieuse comme le liége : les fleurs sont jaunes. Le fruit est une capsule remplie de semences noires très-petites ; le nectaire des fleurs est toujours rempli de miel fort recherché des enfans, qui le mangent avec un grand plaisir.

PYROLIGNEUX *Voir* ACIDE PYROLIGNEUX.

Q.

QUAM. Oiseau de la grosseur d'une poule d'eau ordinaire, et de couleur brun-noirâtre ; son bec ressemble à celui du coq d'Inde. Cet oiseau se nourrit de baies ; on le trouve dans l'Inde. Sa chair est un excellent aliment.

QUANLAND. Le père Kirker, dans sa Chine illustrée, fait mention d'un arbre de ce nom, commun dans la province de Quansi ; le tronc contient une moëlle molle, farineuse, très-nutritive et d'un goût agréable. Les Chinois en font du pain et l'apprêtent aussi de différentes manières. L'arbre paraît être une espèce de palmier, semblable au sagoutier, cette moëlle est alimentaire et nourrissante.

QUATELÉ A GRANDE FLEURS. Arbre de la Guyane qui devient très-grand ; il produit de grosses amandes oblongues, de forme irrégulière, enveloppées d'une membrane comme les châtaignes. Ces amandes sont très-bonnes à manger. On peut aussi en faire des émulsions.

QUATELÉ ZABUCAÏC (*Lecythis Zabucajo*). Très-grand arbre du Brésil et de la Guyane, dont le fruit, que les créoles de Cayenne nomment *canari makaque*, renferme une amande douce, dé-

licate et préférable à celles d'Europe. Le comte d'Estaing les trouva au Brésil, si excellentes, qu'il en porta à l'île de France, pour cultiver cet arbre. Les Brésiliens retirent de ces amandes une huile fort estimée.

QUATRE ÉPICES. Mélange composé de girofle, de muscade, de poivre noir, de cannelle ou de gingembre; on y ajoute de l'anis, de la coriandre, et parfois des herbes odoriférantes, telles que la marjolaine et le thym, le tout en poudre et en certaines proportions. On falsifie les quatre épices en substituant le poivre de la Jamaïque au girofle, et le costus blanc à la muscade. Ce condiment aromatique sert pour assaisonner les alimens.

QUELGHEN ou **FRAISIER DU CHILI** (*Fragraria chilensis fructu maximo*). Il diffère du nôtre par ses feuilles velues et succulentes et par ses fruits qui arrivent souvent à la grosseur d'un œuf de poule. Pour l'ordinaire, ils sont blancs ou rouges, cependant on en trouve de jaunes dans les provinces Puchacay et Huilquilemu, où ce fraisier vient mieux qu'ailleurs. Il fut transporté en Europe et il produit des fruits au Jardin-des-Plantes à Paris, et à Chelsea, près Londres, etc. Cette plante a beaucoup perdu par sa transplantation. Ses fruits sont petits, et le parfum agréable qui les fait tant estimer dans le pays s'est presque entièrement éteint.

QUINUA (*Chenopodium folio sinuato*, Feuill.). Espèce de chenopodium de trois à quatre pieds de hauteur. Les fleurs sont disposées sur des épis allongés; sa graine est noire; on l'emploie au Chili pour faire une boisson aussi stomachique qu'agréable. Il y a une variété de cette plante que les Indiens appellent *dahuc*, ses graines sont blanches et s'allongent en forme de vers quand on les fait bouillir. On en prépare de fort bons potages, on en mange aussi les feuilles qui sont tendres, de bon goût et rafraîchissantes.

QUISQUALE (*Quisqualis*). Plante des Indes, dont les feuilles ont la saveur piquante comme celles du raifort; les habitans les estiment beaucoup et les mangent crues.

R.

RABIOULE ou **GROSSE RAVE** (*Brassica rapa*, L.). Racine tubéreuse, charnue, arrondie, grosse parfois comme la tête d'un enfant. Elle ressemble assez au navet. Elle porte différens noms, selon sa forme. On l'appelle rave mâle, rabioule

ou grosse rave, quand elle est grosse et presque ronde, rave femelle ou rave en navet, quand elle est oblongue et moins grosse. Celle-ci est plus estimée que l'autre, moins âcre que le radis. La rave cuite avec de la viande est nourrissante, mais fort venteuse, aussi tous les estomacs ne s'en accommodent pas.

RACARIER (*Racaria*). Arbrisseau de la Guyane, produisant un fruit de la grosseur et de la forme d'un gland et recouvert d'une écorce jaune; sa pulpe est acide et rafraîchissante, elle renferme trois osselets oblongs qui se touchent et qui contiennent une amande dont la saveur approche de celle des pois verts, ses propriétés sont à peu près les mêmes.

RACINE (*Radix*). C'est la partie la plus inférieure du végétal; elle est plongée dans un corps dont elle se nourrit, et qui croît constamment et irrésistiblement en sens contraire de la tige. Lorsque les hommes ne trouvèrent hors de terre rien qui pût servir à leur nourriture, ils durent nécessairement chercher les moyens de tirer parti des racines et, quoiqu'elles contiennent moins de substance nutritive que les semences, elles servent en général à l'alimentation de plusieurs nations.

C'est en automne que les racines potagères sont douées de toutes leurs propriétés nutritives; elles contiennent alors, pour la plupart, plus ou moins d'amidon, en raison de leur nature, de leur espèce, de l'année; etc. Telles sont les carottes, les navets, etc. Ces mêmes racines, examinées au printemps, n'en fournissent pas un atome.

Racine de safran. C'est celle du curcuma appelé safran d'Inde; ou l'emploie au lieu du safran ordinaire; elle en a la couleur et presque la saveur; on ne s'en sert que comme condiment.

RACK ou ARACK. Liqueur spiritueuse faite avec l'eau-de-vie de grains ou par la fermentation du lait de jument, ou avec la partie séreuse du lait ou par la distillation. Sa force ordinaire est de dix-huit à vingt degrés de l'aréomètre. L'arack dont les Anglais font usage leur vient de Batavia et de Malaca; ils en font du punch. Il y a du rack tiré du cocotier, du riz et du sucre. Sa saveur est un peu animale; cette liqueur alcoolique ne convient qu'aux estomacs froids, faibles, paresseux, ainsi qu'aux tempéramens phlegmatiques et dans la saison humide.

RACOON. Animal de la Caroline, plus petit que le renard; ses jambes et ses oreilles sont aussi plus courtes, son nez est pointu, sa queue courte et recouverte d'un poil rude; son corps est gris avec un peu de noir sur le museau; l'animal ressemble assez au renard par sa taille et sa finesse, il en diffère par sa ma-

nière de manger, qui est celle de l'écureuil ; il ne fait point de terrier.

On en trouve un grand nombre dans la Caroline, dans la Virginie et même dans toutes les parties septentrionales de l'Amérique. Il se nourrit de baies et de fruits sauvages. Le jour, il couche dans les creux des arbres et pendant la nuit il rôde dans les bois pour chercher sa nourriture. Sa chair est bonne à manger, excepté dans le temps où il est obligé de se nourrir de poissons.

RADIS (*Raphanus sativus*, L.). Plante originaire de la Chine et de la Perse et cultivée en Europe. On en distingue plusieurs variétés qui ont différentes formes, il y en a de blancs, de rouges, de violets et de roses ; le radis noir a sa racine oblongue ou arrondie. Le principe âcre et volatil des crucifères augmente dans le radis, aussi est-il peu nourrissant et on ne peut en user que comme condiment. Ce principe est un des meilleurs moyens pour s'opposer à la formation du mucus animal dans certains tempéramens; il atténue et incise les glaires. La chair des jeunes radis est tendre, cassante et de saveur agréable ; il n'en est pas de même lorsqu'il est vieux, sa chair est alors filandreuse ou spongieuse, creuse et dure.

Le radis noir contient une certaine quantité de fécule très-légère. M. Planche a trouvé qu'à volume égal, elle est à celle de la pomme de terre, comme 585 est à 800. Le radis est venteux, occasione des rapports aigres, des maux de tête si l'on en mange trop et ne convient qu'aux bons estomacs. Les jeunes feuilles se mangent cuites ou crues en salade.

Dans les climats où l'olivier ne vient pas, on a extrait des graines d'une espèce de raifort qui croît à la Chine, une huile fort estimée.

RAFLES (*Ortygometra*). Il y a deux sortes d'oiseaux de ce nom : celui de terre et celui d'eau. Le premier est de la grosseur d'une perdrix ; le grain du genêt dont il se nourrit, rend sa chair excellente et de facile digestion. L'oiseau mange aussi du millet ; son plumage est rouge, blanc, bleu et bigarré. Il a quelque ressemblance avec la caille. En France, au mois d'août et de septembre, on le trouve presque partout. La chair du rafle des marais, dont la nourriture n'est pas à comparer à l'autre, a une chair moins saine, moins agréable, elle est de difficile digestion. Ce rafle n'est qu'une petite poule d'eau de la grosseur d'un merle.

RAIE (*Raja*). Ainsi nommée à cause des piquans qu'elle a à la queue ; ce poisson est plat, cartilagineux, sans écailles, et enduit partout d'une liqueur gluante. Ses yeux sont couverts d'une taie qu'on appelle en latin *nebula*, *nuage*. Il se nourrit de petits poissons. Les anciens en connaissaient trois espèces :

la *simple*, la *levis* et l'*asterias*. Aujourd'hui on les distingue ainsi : la raie lisse, *raja levis*, la raie ondée ou cendrée, la raie à long bec, la raie à plusieurs yeux (*oculata*) ou miralet, la raie étoilée, piquante, bouclée, la raie *fallonica*. Toutes les espèces de raies sentent le sauvagin et ont une mauvaise odeur, qui se perd cependant au bout de quelques jours. En 1734, près de l'île Saint-Cdristophe, on en observa une qui avait douze pieds de longueur sur dix de largeur. Le père Labat en cite une encore plus grande. La torpille, la pastenague, l'altavele, la mouvine sont des raies. La chair de ce poisson est coriace; aussi a-t-elle besoin d'être bien mortifiée avant qu'on ne la fasse cuire. Sa saveur n'est jamais fort délicate, elle ne convient qu'aux bons estomacs et à ceux qui exercent leurs forces; encore a-t-elle besoin de condimens. Quoi qu'il en soit, on en mange beaucoup à Paris; mais les secousses qu'elle éprouve par le transport lui donnent le temps de se mortifier. *Longâ enim vectura tenerescit*, disait Aldrovande. On la sert même sur les meilleures tables et son foie est fort estimé des gourmets. Il n'en était pas ainsi chez les anciens Grecs où les gens d'un goût fin et délicat, repoussaient cet aliment comme ne valant rien. On lit dans les dispnosophistes d'Athénée, que Dorion, par mépris pour la chair de la raie, dit qu'il fera servir aussi du crocodile rôti, tout chaud. Rondelet n'estimait pas ce poisson.

Vauquelin fit l'analyse du foie de la raie, et reconnut que ce viscère contenait une plus grande quantité d'huile, que le foie des animaux à sang chaud; ce qui vient, dit-il, de ce que le sang des viscères du bas-ventre, se ralentissant dans sa marche, chez les animaux qui respirent peu, devient très-hydrogéné à mesure que le carbone s'unit à l'oxygène.

Raie cendrée ou batis (*Raja batis*). On l'appelle ainsi à cause de sa couleur. On la trouve dans l'océan d'Europe et dans les eaux fangeuses près des rivages. C'est l'espèce qui atteint les plus grandes dimensions : on en a vu du poids de deux cents livres et plus. Son corps n'est pas en losange comme les autres raies, mais il est plus rond ou plus ovale. Son museau est allongé et terminé en pointe. Comme toutes les autres raies, celle-ci est vivipare. En Hollande les pêcheurs la recherchent surtout au mois de juin, époque où elle est fort abondante. On en envoie en Flandre et dans le Brabant. En Sardaigne, sa chair n'est point estimée à cause de son odeur forte et sauvagine, il n'y a que les ouvriers et les gens de peine qui en mangent. Dans la plus grande partie des côtes françaises cette chair est blanche, délicate et forme un mets très-agréable, lors surtout qu'elle a été mortifiée. Son foie est aussi fort estimé; il fournit beaucoup d'huile fine et blanche, dont on fait un grand usage

dans plusieurs contrées septentrionales. On prend beaucoup de ce poisson dans plusieurs contrées du Nord, surtout dans le Holstein, où on le fait sécher à l'air pour l'envoyer au loin, ou bien on le mange comme la morue. La chair de cette raie est de même que l'autre d'assez difficile digestion.

Raie bouclée (*Raja clavata*). Cette espèce se trouve dans toutes les mers de l'Europe. Les anciens Grecs la connaissaient. On en a vu parvenir à la longueur de douze pieds, et plus. Son dos est brunâtre, semé de taches rondes et blanches et parfois noires. Comme toutes les autres espèces, elle est vorace. Sa chair est dure et coriace; mais mortifiée, elle est mangeable. En Norwége, dans les mois de juin et de juillet, elle s'approche des rivages, pour déposer ses petits au milieu des plantes marines. Les pêcheurs ne la prennent que pour en extraire l'huile. Ils font sécher la chair qu'ils n'aiment pas et la vendent aux étrangers. En Islande on mange sa chair à demi-corrompue. A Nantes, on en vend séparément les têtes sous le nom de *goules rondes*, que l'on regarde comme un morceau délicat.

Raie miralet (*Raja miraletus*). Celle-ci est d'une petite taille, elle n'a guère qu'environ dix pouces et demi de longueur sur six de largeur, elle pèse rarement plus de quatre livres. Les deux surfaces du corps sont entièrement lisses. Le dessus est d'un brun rougeâtre, mais ce qui distingue surtout celle-ci des autres, ce sont deux belles taches qu'elle a sur le dos, dont le milieu est de couleur pourpre, avec une teinte noirâtre sur leur bord. On trouve cette raie dans la Méditerranée, où sa chair n'est pas aussi estimée, ni aussi saine que celle de la raie cendrée: car elle est dure et par conséquent de difficile digestion. A Nice et à Villefranche on en prend beaucoup en mars et en avril. Le foie est au contraire un manger délicat.

Raie petit museau (*Raja rostellata*). Ce poisson parvient à la taille d'environ un pied. On le pêche en mars et en juin; sa chair est blanche et de saveur agréable; le foie surtout est fort recherché.

Raifort sauvage (*Cochelaria armoriaca*, L.). Racine cylindrique, allongée, blanchâtre et à tige droite, rameuse, garnie à sa base de feuilles très-grandes, oblongues et petites. La plante fleurit en mai et juin, elle croît naturellement dans les prés et sur les bords des ruisseaux. En Bretagne, on l'appelle *cran* ou *cranson*, moutarde des Allemands, des capucins, grand raifort. L'odeur est très-pénétrante, la saveur âcre, piquante et presque brûlante, ce qui dénote un principe volatil, qui se perd par la décoction ou la dessication. Dans certains pays, on rape cette racine, qu'on réduit en pulpe et on en assaisonne les viandes pour en relever la saveur. Les gens de la campa-

gne la mangent comme les radis ordinaire, et l'emploient quelquefois dans les ragoûts.

RAIFORT DES JARDINS, DES PARISIENS, RADIX NOIR. (*Raphanus sativus*, L.). Racine tubéreuse, fusiforme, noire en dehors, blanche en dedans et de la grosseur du bras. Ses feuilles sont grandes, ses fleurs purpurines. On la cultive dans les jardins pour en faire usage comme aliment. Sa saveur est âcre, très-piquante, et par conséquent fortement stimulante; on la sert sur les tables en hiver; on la mange au commencement du repas pour exciter l'appétit. Le raifort ne convient qu'aux bons estomacs et aux gens de peine. Il est venteux, il amaigrit et porte à la tête. Les anciens ont pensé qu'il nuisait à la vue. M. de Haller dit qu'en Suède on cultive un raifort venu de la Chine, dont on tire de l'huile en abondance.

RAIFORT D'EAU OU DE MARAIS (*Raphanus aquaticus*, Lamk.). Tige droite, simple et peu rameuse, garnie de feuilles alternes. Fleurs jaunes, assez petites. On peut en manger au printemps les racines et les jeunes feuilles, comme on fait de celles du cresson de fontaiue.

RAIPONCE (*Campanula rapunculus*, L.). Cette plante est bisannuelle; sa racine est une espèce de petite rave douce et de saveur agréable. On la nomme pied de sauterelle; elle est de la même nature que le raifort sauvage. La plante est laiteuse comme toutes les campanules. Les feuilles tendres se mangent en salade ou cuites et assaisonnées. Sébizius la dit stomachique et excitante, mais mangée crue, elle est de difficile digestion. Il y a une raiponce sauvage ou grande campanule (*Rapunculus spicatus*), qui sert peu aujourd'hui à l'alimentation, mais si l'on en croit Sébizius, on la mangeait autrefois, et on lui accordait la propriété d'augmenter le lait des nourrices.

RAISIN (*Uva*). D'après les historiens de l'antiquité ce fut Osiris, appelé par les Grecs Bacchus, qui trouva la vigne dans les environs de Mysa, ville de l'Arabie-Heureuse; ce fut lui qui le premier la cultiva et la fit transporter dans les pays conquis, pour y enseigner l'art de la cultiver. Au rapport de Pline, Romulus, après la fondation de Rome, faisait des libations avec du lait et non avec du vin. Numa défendit d'employer le vin sur le bûcher des morts, ce qui n'avait pour motif que sa rareté; mais cette défense n'eut lieu que pour la ville de Rome, car ces aspersions se pratiquaient de toute antiquité parmi les Grecs. Ainsi, aux funérailles de Patrocle, Achille fait répandre du vin sur les cendres brûlantes du bûcher. Selon la Bible, peu après le déluge, Noé planta la vigne, exprima le jus du raisin et en fit du vin, il en but même assez pour s'enivrer: *Cœpitque Noe, vir agricola, exercere terram*

et plantavit vineam, bibensque vinum inebriatus est, Gen., cap. 9. Quoi qu'il en soit, la nature s'est signalée dans la formation de ce fruit; quelles variétés dans sa grosseur, sa couleur, sa saveur, sa mollesse et sa dureté? Ici, c'est le pourpre, le rosé, le blanc, le noir. Il y a de grosses grappes, il y en a de petites, de rondes et d'ovales. Il y a du raisin dont la peau est dure, comme celui d'Afrique et des autres pays chauds, et dont le goût est cependant délicieux; d'autres ont la peau tendre comme presque tout le raisin du Nord de la France. Ce fruit présente aussi des variétés très-remarquables, soit dans la nature de son suc, toujours fort abondant, tantôt acidule, tantôt sucré, tantôt même aromatique. Sa pulpe est ordinairement molle et tendre, aussi quelquefois est-elle plus ferme et légèrement cassante, comme dans le verjus, et quelques espèces de muscats, dans le raisin cornichon d'Italie, ainsi que dans plusieurs variétes que l'on cultive dans la partie méridionale de l'Espagne. Certains raisins ont une saveur austère ou âpre, d'autres l'ont douce ou acide. Les raisins doux sont naturellement chauds, ils excitent la soif et lâchent le ventre; ceux dont la saveur est austère ou acide, le resserrent. Ce fruit n'est pas de facile digestion, lors surtout qu'on en surcharge l'estomac. Ceux qui boivent beaucoup de vin ont le raisin en horreur. Si on le mange cueilli fraîchement, il agite et gonfle l'estomac; mais celui qu'on a cueilli depuis quelque temps n'a pas cet inconvénient. Bien mûr, il favorise toutes les excrétions, si l'on en mange une certaine quantité à jeûn. Le raisin doux nourrit, engraisse et provoque les déjections alvines. On doit le choisir blanc, doux, et que la peau soit fine; il est alors moins venteux, et la digestion en est plus facile. Les raisins mûrs sont un aliment savoureux et nutritif, ils contiennent du sucre, du mucilage et un peu d'acide. Ils sont rafraîchissans, adoucissans et laxatifs. Leur usage est salutaire aux tempéramens bilieux et irritables, ainsi qu'à ceux qui sont disposés aux maladies inflammatoires. On en a souvent obtenu d'excellens effets dans les obstructions des viscères du bas-ventre, dans l'hystérie, l'hypocondrie et les maladies de la peau. On les a également employés avec succès dans certaines diarrhées, dans la dysenterie, dans les hémorrhagies et les affections aiguës des voies urinaires. Ce fruit convient surtout en automne, pourvu qu'il soit mûr et qu'on n'en mange pas avec excès. Sa saveur agréable le rend du goût de presque tout le monde. Il convient à presque tons les tempéramens, à tous les âges, excepté aux vieillards. Il est utile dans les affections de la poitrine; il calme la toux, pourvu qu'on le mange mûr et que sa saveur soit douce.

Le suc de raisin se condense en gelée par l'évaporation; mais cette gelée est bien moins ferme que celle du verjus; qui, quelque mûr qu'il soit, conserve toujours beaucoup d'acidité.

Pour conserver le raisin, il faut le cueillir par un temps sec, au milieu du jour, lorsque le soleil en a fait évaporer la rosée. On ne doit pas le cueillir trop mûr, tous les grains gâtés, doivent en avoir été enlevés avec soin; on attache les grappes avec des fils, qu'on suspend au plafond dans une chambre exempte d'humidité et qui ne soit pas exposée à la gelée. Les grappes ne doivent pas se toucher les unes avec les autres. Les anciens observaient différens procédés pour le conserver et pour pouvoir le manger dans toutes les saisons. Pendant les vendanges, il en remplissaient des pots, qu'ils fermaient hermétiquement et qu'ils enduisaient de poix; d'autrefois, ils les mettaient avec de la paille très-sèche, dans des pots de terre bien clos; les raisins conservés de ces deux manières, portaient le nom d'*uvæ ollares*, Martial en a fait mention:

Et pensilis uva, secundas
Et nux ornabat mensas, cum duplico ficu.

Les Romains les suspendaient aussi dans des ateliers où l'on travaillait le fer. La peau en devenait plus dense et plus dure par la vapeur du charbon ou de la fumée, et, soit effet de l'imagination, soit que ce fruit devint d'un goût plus agréable et plus délicat, Tibère le mit en vogue. Si l'on en croit Pline, ce raisin ainsi préparé fut en usage en médecine, et connu sous le nom d'*uva febrilis*. Cœlius Aurélianus en a vanté la propriété légèrement astringente.

Les variétés de raisin cultivées en France sont:

L'*ardonnet*. Il est noir, hâtif, excellent et se conserve fort bien.

L'*aspirant*. Gros, de couleur violette et très-foncé.

Le *barbaron*. Il est très-gros pour la grappe et pour le grain, il approche du raisin d'Alexandrie.

Le *barbarossa*. Il est précoce, blanc, les grains en sont ronds et transparens. Il se conserve très-bien.

Le *bourdalés*. Grain ovale, de couleur noire, *id*.

Le *bordelais*. Parfait pour les confitures et le verjus.

Le *bourguignon*. Le *chasselas*, son eau est parfaite.

Le *chasselas doré*, excellent. Le *chasselas* de Fontainebleau. Fruit jaune, d'un grain égal et fort sucré.

Le *cioutat*, ou raisin d'Autriche. La saveur de ce fruit se rapproche beaucoup de celui du chasselas.

Le *crinthe*. Bien mûr, ce raisin est délicieux; le grain en est petit, il n'a point de pepin et son eau est très-sucrée. Il y a le Corinthe rouge, le violet et le blanc.

Cornichon blanc, Raisin de table ; ses grains sont très-gros, renflés par le milieu et courbés en cornichon. Ce raisin mûrit difficilement, cependant son eau est douce et sucrée. Il y a un cornichon violet ; à part la couleur, il a toutes les qualités du cornichon blanc. Il y a aussi un cornichon musqué ; le grain en est rougeâtre.

Le *Damas* blanc. Le grain n'a qu'un seul pepin. Ce raisin est excellent à manger. Il y a aussi le Damas rouge : mêmes qualités.

Edel-weiss, noble-blanc. Très-beau raisin, ses grains sont ovales, et de saveur délicieuse.

Le *farineau*. Le fruit est long, petit et vert. Il n'est propre qu'à faire du verjus.

Le *froimanteau*. Ce raisin est de couleur gris-rouge. Il est très-estimé en Champagne.

Le *gouais*. Raisin pour le verjus.

Le *raisin grec* ou merveilleux. Il est hâtif, bon et on en fait d'excellent vin.

Le *Gros-Guillaume*. C'est un beau raisin noir, précoce, à grain rond. Ce raisin se conserve très-bien.

Le *jouanen* est un raisin blanc très-hâtif, les grains en sont ovales, il se conservent très-bien.

Le *tugliatica*. Ce raisin est cultivé dans les environs de Marengo, il est très-hâtif ; ses grains sont ovales, délicieux au goût ; il se conserve très-bien.

Le *Malvoisie*. Raisin très-connu.

Le *Maroc*. On dit qu'il mérite d'être cultivé dans les jardins.

La *Marseille blanche*. Beau raisin sucré et très-précoce, originaire de la Haute-Garonne.

Le *mélier blanc*. C'est un des meilleurs raisins pour la table et pour faire du vin.

Le *melléac de Gènes*. Ses grains sont ovales ; il est hâtif et se conserve bien.

Le *meûnier*. On en connaît deux variétés : le blanc est estimé.

Le *morillon hâtif*. Raisin de la Madeleine ; son seul mérite est de mûrir avant tous les autres.

Le *morillon noir*, cultivé dans les environs de Tours. Il est très-bon à manger.

Le *pineau*. Il donne un très-bon vin, il est de plus excellent à manger.

Le *muscat blanc*, Frontignan. Le parfum du fruit se transmet au vin qui en provient. Les raisins muscats bien mûrs, sont avec les ananas les rois des fruits.

Le *muscat mane*. La peau est cassante, d'un vert clair et

transparente dans sa maturité. Il est difficile à mûrir, mais on en fait des confitures excellentes.

Le *muscat rouge*. Il mûrit mieux que le blanc; cependant son eau n'est pas aussi parfumée.

Le *muscat violet*.

Le *muscat noir*. Ce raisin est fort gros.

Le *pied de perdrix*. Raisin hâtif, excellent et de bonne garde.

Le *pineau de Bourgogne*. C'est le morillon noir.

Le *précoce rouge*. Très-hâtif, excellent à manger.

Le *sang moireau*, *quille de coq*. Aussi excellent à manger qu'à faire du vin.

Le *Sauvignon*. Gros raisin noir, d'un goût excellent.

Le *vesparol*. Raisin hâtif et sucré.

Les espèces de raisins dont on fait le plus d'usage sont le morillon noir, doux et sucré; on le nomme *pineau* en Bourgogne, *auvernat* à Orléans.

Le morillon blanc, qui est excellent; la *cioutat* ou raisin d'*Autriche*, qui est noir; le *chasselas* ou le Bar-sur-Aube, excellent pour garde et pour en faire du vin; le noir est plus rare que le blanc. Le *muscat* blanc, bon à manger, à confire, et à faire du vin de liqueur; le noir ne le vaut pas; le *beannetin* ou muscat d'Orléans, il est blanc, fort sucré et ressemble au mélier; le *Damas* est excellent. Le *muscat* de *Rivesalte*, est musqué, doux et agréable. Le *muscat* de *Malvoisie*, le *long* d'*Italie*. Le *bourguignon*. Le raisin d'*abricot*, le savignon.

Raisin sec. (*Uva passa*). Outre la faculté de pouvoir conserver assez long-temps les raisins avec tous les agrémens de la fraîcheur, on a encore celle de leur faire éprouver un degré de concentration tel, que non seulement ils peuvent franchir l'intervalle d'une vendange à l'autre, mais acquérir aussi une pesanteur spécifique considérable, à raison de leur peu de volume et la facilité de les transporter au loin, sans éprouver d'avaries ou d'altérations. Ainsi préparés, ils portent le nom de *raisin savon de caisse*.

Les anciens connaissaient très-bien non seulement l'art de dessécher les raisins au soleil, mais encore les avantages que l'économie domestique pouvait en retirer. Il existe trois espèces de raisins dans le commerce, qui se vendent sous des noms et à des prix différens. A Roquevaire, village de Provence, on ne fait sécher que des raisins blancs; l'espèce la plus propre pour cela est celle qu'on nomme *panse*. Les grains en sont très-gros, charnus, contiennent peu de pepins qui sont clair-semés sur la grappe. Après cette espèce, viennent le *verdal*, l'*araignan* et le gros *sicilien*

blanc. On y sèche aussi la panse muscate, qui conserve un parfum très-agréable ; mais la quantité en est si peu considérable, qu'elle se consomme en entier dans les ménages du pays ; aussi ne la connaît-on pas dans le commerce. Ces raisins secs contiennent un suc doux, mielleux et moins visqueux que celui des jujubes.

Les raisins secs de Cahors diffèrent de ceux de Roquevaire, en ce qu'ils sont encore plus doux ; mais ils sont moins soignés; les grappes en sont souvent brisées, mélangées de tout autre raisin et arrangées malproprement. Ils sont sujets à jeter, beaucoup plus que les autres, le sucre à la surface des grappes et à fermenter dans l'arrière saison. Ils sont en général noirâtres et quoique plus doux que ceux de Roquevaire, ils sont de saveur moins délicate, au lieu que ces derniers bien préparés, ont une saveur acidule et un parfum qui les rendent fort agréable ; on peut aussi les conserver long-temps.

Les raisins secs d'Espagne tiennent de la douceur de ceux de Calabre et du goût appétissant de ceux de Roquevaire. On les mélange aussi avec d'autres grains qui sont ordinairement très-secs. On les prépare sans aucun soin, aussi arrivent-ils fort mal conditionnés dans des cabas ou sacs de joncs nattés.

Les raisins secs de Damas sont de qualité excellente ; il en vient en grappes et sans grappes. Ils ont une belle couleur dorée et presque point de pepins. On en apporte du Levant dans des burtes ou boîtes faites d'une espèce de hêtre et dont le poids est depuis dix jusqu'à cent livres. Ces raisins peuvent se conserver deux saisons, mais le prix en est fort élevé.

Je me contenterai de parler du procédé en usage en Provence pour sécher les raisins. La parfaite maturité du grain est la condition la plus essentielle pour cela ; on a soin de donner aux grappes la plus grande chaleur possible, en élaguant le pampre qui les entoure. On les cueille alors et on en ôte tous les grains qui pourraient être gâtés. On fait une lessive avec des cendres, on la met en ébullition et, dans cet état, on y plonge l'une après l'autre les grappes, jusqu'à ce que les grains commencent à se rider. On les met ensuite sur des claies sécher au soleil.

Les raisins secs contiennent du mucilage, du sucre et un acide. Dans les pays septentrionaux, on les emploie pour faire une sorte de vin qui n'est pas désagréable. A cet effet, on pile les raisins, on les met dans l'eau bouillante, on les laisse macérer et fermenter. On retire de ce vin de l'eau-de-vie et même de l'alcool.

Raisin de Corinthe (*Vitis apyrena*). La plupart des raisins qui portent ce nom viennent du canton de Malvoisie, près

Patras, dans l'isthme de Corinthe. Les îles Ioniennes et autres en fournissent aussi, mais on ne saurait les conserver longtemps; leur emploi est pour la pâtisserie et la médecine. L'île de Zanthe produit aussi des raisins qu'on nomme de Corinthe, ils sont sans pepins; le grain n'est que de la grosseur de la groseille, et de couleur mordorée. On mange ces raisins avant leur parfaite maturité, parce qu'à cette époque ils seraient trop doux : on les prescrit même aux convalescens. On en fait plusieurs sortes de vins de liqueur, qui se conservent longtemps et qui sont très-stomachiques. Ce raisin sec forme une branche de commerce fort considérable. L'île de Candie en produit soixante-douze variétés. L'île de Lipari, située entre Naples et la Sicile, en fournit aussi qui portent le nom de Corinthe, et qu'on met dégrappés dans des barils d'environ deux cents livres; les grains en sont petits, rouges, tirant un peu sur le noir, leur saveur est légérement acidule; ces raisins sont préparés avec soin.

Raisin d'Amérique. Méchoacan du Canada (*Phytolaca decandra*, L.). La racine de cette plante est épaisse, charnue, et vivace. Elle produit plusieurs tiges cylindriques, qui s'élèvent à la hauteur de cinq à six pieds, et qui sont de couleur purpurine. Ses feuilles sont ovales, lancéolées, de la longueur de quatre à cinq pouces et plus. Ses fleurs sont d'un rouge pâle, disposées en grappes solitaires, simples et longues d'environ six pouces. Ses fruits sont des baies d'un noir bleuâtre à dix ou douze loges. La plante est originaire de l'Amérique septentrionale; elle croît aussi en Europe, en Espagne, en Portugal, en Italie, et même dans le midi de la France. En Amérique on en mange au printemps les feuilles encore tendres et les jeunes rejetons cuits et accommodés comme les épinards; plus tard ces feuilles et ces rejetons deviennent âcres et ne valent rien. Le suc en est purgatif. En Portugal il fut un temps où les vignerons l'employaient pour donner une couleur plus foncée à leurs vins, ce qui les rendait de saveur désagréable. Le roi, pour empêcher cette altération, ordonna d'en détruire les tiges avant la maturité des baies.

Raisiné ou **Résiné**. Espèce de confiture économique, dont le sucre ne fait point partie. On le prépare avec des poires et du vin doux ou avec des poires seulement. On estime davantage celui que l'on fait avec les poires martin sec et le messire-jean. Lorsqu'on n'y emploie pas le vin, on y mêle un sirop, fait avec des pelures de poires bouillies dans l'eau; si on ajoute du miel, ce raisin lâche alors le ventre. Dans plusieurs pays on y ajoute un atome de piment en poudre, dans d'autres de la cannelle.

A Paris, les épiciers vendent un raisiné grossier, fait avec

du mout de cidre et des pommes communes ; il est fait sans soin, et si cette confiture, qu'on prépare toujours dans des vaisseaux de cuivre y séjourne en refroidissant, il en résulte de très-graves inconvéniens.

Le raisiné, bien fait, est un aliment sain et agréable, l'autre est indigeste, occasione des maux d'estomac, des nausées, des vomissemens, et peut même donner lieu à l'empoisonement.

Indépendamment des raisinés faits avec des fruits, on en prépare avec des carrottes, des betteraves, etc. ; mais beaucoup d'estomacs ne s'en accommodent pas.

Dans la Troade, où il y a peu de vignes, l'on n'est pas dans l'usage de faire du vin. Les raisins sont employés à faire du raisiné, nommé *petmés* en turc. Les Orientaux en font une grande consommation pendant toute l'année ; ils en mettent dans des ragoûts, ils l'employent même au lieu de sucre et de miel dans la plupart de leurs friandises. Ils font avec le sésame, réduit en pâte, une sorte de nogat ou nougat.

RAISINIER (*Coccolaba uvifera*, L.). Plante qui croît dans les parties méridionales de l'Amérique, et qui produit un fruit rouge, dont la saveur approche de celle du raisin de chasselas, il est très-agréable et rafraîchissant. Il sert aussi à Saint-Domingue à faire une espèce de vin estimé.

RALE DE TERRE ou **DE GENÊT** (*Rallus erex*, L.). Oiseau de de la grosseur d'une caille, mais dont le bec et le cou sont longs. Il y en a un autre qu'on appelle *rale d'eau*. Celui de genêt est un peu plus gros que l'autre ; ses aîles sont de différentes couleurs. L'oiseau ressemble à la caille par le plumage, cependant il est plus brun et plus doré. Le râle de terre arrive avec les cailles, en mai, et repart avec elles en septembre. Ces oiseaux habitent les prairies humides. On a cru qu'ils étaient les conducteurs des cailles parce qu'ils arrivaient et partaient avec elles. Ils se nourrissent de semences de genêt, ce qui rend leur chair d'un excellent goût. Ses propriétés alimentaires sont à peu-près les mêmes que celles de la perdrix. La chair du rale de terre a plus de saveur que celle de la caille, mais elle se corrompt très-promptement ; les jeunes rales n'engraissent pas autant que les vieux.

Rale d'eau (*Rallus aquaticus*, L.). Oiseau qu'on nomme aussi *merle d'eau*, *corbeau d'eau*. Il est de la grosseur de la caille. La poitrine et le haut du ventre sont de couleur cendré-bleuâtre. Il vit caché dans les joncs et court le long des étangs aussi vîte que le rale de terre. Sa chair a le goût de marécage, et ne vaut pas celle du rale de genêt, elle est cependant assez agréable au printemps. Ses propriétés alimentaires sont celles des autres oiseaux aquatiques. On distingue

ce râle de la poule d'eau et de la macreuse, en ce que celui-ci ne nage pas sur l'eau et ne s'y plonge pas.

RALE MAROUETTE (*Voir* MAROUETTE).

Les naturalistes ont décrit une infinités de variétés de rales qu'il serait superflu d'énumérer.

RAMBOUR. Espèce de pomme très-grosse, dont la saveur est acide. On la mange en été pour se rafraîchir. Elle pèse sur certains estomacs.

RAMBUTAN (le) (*Nephelium lappareum*). Ce fruit des Indes vient en grappes ; il est hérissé de pointes molles, contenant un noyau. Au dessous de la peau on trouve une espèce de suc blanc assez solide, presque transparent, glutineux, et dans lequel les dents entrent avec peine. On le suce pour se désaltérer. Sa saveur est douce, aigrelette, assez semblable à celle du jus de citron mêlé au sucre. Le fruit est ovale ou rond, de couleur rouge, entièrement couvert d'une espèce de chevelure, il est plus petit que nos prunes. Le *rambutan ati* est un fruit moitié moins gros que l'autre, ayant des poils plus épais et plus courts. La peau s'en détache aisément, et on le mange de la même manière.

RAMIER (*Palumbus*). Oiseau plus gros que la bisette, tenant de très-près au pigeon domestique ; ses mœurs sont les mêmes. Il émigre en bandes nombreuses, à l'approche de l'hiver, vers les contrées chaudes. On le trouve même en Sibérie. Sa taille est d'environ dix-sept pouces. Sa chair jouit des mêmes propriétés que celle du pigeon.

RAMONTCHI (*Flacurtia*). Arbrisseau de Madagascar. Les Français qui fréquentent cette île lui donnent le nom de prunier ; son fruit ressemble à une petite prune qu'on mange, quoique elle soit un peu âcre. Il est laxatif.

RAMOUSTAN. Fruit rouge, produit par un arbre qui croît dans le royaume d'Achem, dans l'île de Sumatra et à Siam. Il a la saveur de la mûre, l'intérieur est blanc ; ce fruit est gros comme le bout du doigt, et contient une amande. Il est fort estimé à Achem, où il est meilleur qu'à Siam. On le mange pour se rafraîchir.

RANCE (*Rancidus*). État que prennent les corps gras exposés à certaine température et surtout au contact de l'air, dont ces corps absorbent l'oxygène. Ils contractent alors un fort mauvais goût et une odeur désagréable. La même chose a lieu pour les confitures. Les substances rances irritent les voies digestives et peuvent y produire un état inflammatoire. Les graisses et les huiles rances nuisent de même à la santé.

RAPETTE (*Asperugo procumbens*, L.) Plante de la famille des borraginées, elle croît sur le bord des chemins et dans les champs. On la reconnaît à sa tige couchée, rameuse et

à ses feuilles étroites, rudes au toucher, à ses fleurs petites et violettes. En Italie et dans la Pouille, on en mange les feuilles en potage.

RAQUETTE (*Cactus opuntia*, L.). Plante hérissée d'épines, et dont les colonnes cannelées s'élèvent, en se divisant comme des candélabres. On désigne aussi cette plante sous le nom de figuier d'Inde, de semelle de pape, de cardasse. Ses fleurs sont grandes et jaunes, elles naissent au bord des articulations en avril et juin. La baie a la forme d'une figue, et contient une pulpe fade qu'on mange dans certains pays. Elle rougit promptement les urines. On extrait de ses semences une farine blanche dont, en Amérique, on fait une bouillie et même une espèce de pain. Au Mexique, on en mange les jeunes bourgeons. En Europe, la raquette n'est regardée que comme plante curieuse.

RASON ou **RASOIR** (*Coryphæna* (*novacula*, L.). Poisson de la Méditerranée, qui se tient près des rivages, et se nourrit de petits poissons. Sa tête est fort large, et son corps couvert de grandes écailles de diverses couleurs. La chair en est tendre, de bon goût : aussi la recherche-t-on, surtout à Malte, à Rhodes, à Mayorque et Minorque. Cet aliment, de facile digestion, convient aux estomacs les plus faibles, et même aux convalescens. Pline a fait mention de ce poisson sous le nom de *novacula*.

RASCASSE (*Scorpæna porcus*, L.). En Italie, on appelle scrofanello, ce poisson à corps effilé quoique épais ; son dos est voûté, son ventre saillant, sa couleur générale est obscure avec des teintes d'un jaune sale et des taches brunes, la couleur du ventre et des nageoires est rougeâtre. La rascasse vit surtout dans la Méditerranée, on la trouve aussi dans l'Océan, près des rivages et même dans la bourbe. Sa forme a de la ressemblance avec la perche ordinaire. Son poids est d'environ une livre. Sa chair, quoique dure et de difficile digestion, a une saveur agréable. Cet aliment ne convient qu'aux bons estomacs.

RASPEÇON ou **TAPEÇON** (*Uranoscopus scaber*, L.). Les anciens avaient appelé ainsi ce poisson, parce que les yeux sont placés sur la partie supérieure de la tête et dirigés vers le ciel ; il a jusqu'à un pied de longueur. Sa tête est volumineuse, de forme presque carrée, sa gueule est ample, son corps un peu arrondi, son dos et son ventre son plats, le dessus est d'un gris cendré, le dessous est blanchâtre, ses écailles sont à peine sensibles. Suivant Rondelet, sa chair est dure, et d'odeur désagréable ; selon d'autres, elle ne sent point mauvais et a un goût délicat. Quelques uns croient que le raspeçon est le poisson de Tobie.

RATAFIAT. Ce mot dérive, dit-on, de *tafia;* d'autres veulent que lorsque nos pères passaient des contrats le verre à la main, l'usage fut de conclure l'affaire par un petit verre de liqueur; *res rata fiat* était le mot consacré pour annoncer qu'on était prêt à signer : on croit que c'est depuis lors que cette liqueur a été appelée ainsi. Elle est alcoolique, sucrée et aromatisée; elle diffère cependant des liqueurs ordinaires. Ces dernières sont distillées, tandis que les ratafiats se font par infusion. On les fait avec des cerises, du cassis, des coings, etc., de l'alcool et du sucre, ce qui les rend légérement nourrissans; et les aromates qu'on y fait entrer, leur donnent des propriétés particulières, suivant leur nature; ainsi, par exemple, si on ajoute de la vanille on a une odeur agréable et ce ratafiat est aphrodisiaque; avec la canelle, il stimule et échauffe. L'absinthe, l'écorce d'orange stimulent particulièrement les organes digestifs et sont par conséquent d'excellens toniques; mais ces ratafiats présentent d'un autre côté les inconvéniens de l'alcool, c'est-à-dire qu'on doit n'en prendre qu'avec modération et consulter auparavant son tempérament.

RATE (*Lien*). Viscère molasse, situé dans l'hypochondre gauche. Cet aliment produit un suc épais, mal sain et dispose à la mélancolie; il nourrit peu et se digère difficilement, moins cependant que le foie; il n'y a que quelques personnes de la campagne qui en usent comme aliment.

RAVE (*Rapa*). Dioscoride et Galien disent que le nom *rapa* a été donné par les Latins à cette racine, parce qu'elle est ronde. Elle doit être cultivée dans des lieux froids, ce qui a fait dire au poëte :

Gaudentia frigore rapa.

Pline et Tragus en ont vu du poids de quarante livres, Amatus, de cinquante à soixante. Mathiole va plus loin, il assure en avoir vu qui pesaient cent livres : reste à savoir dans quel pays, car il y en a où cent livres ne font que cinquante à soixante d'un autre pays. La rave femelle ou oblongue ne diffère de celle-ci que par sa racine qui est moins grosse et moins allongée. Son goût est plus délicat et a beaucoup de rapport avec le navet. Ces racines rafraîchissent, mais elles sont venteuses. Dans certains départemens, on en fait un grand usage. Cuites sous la cendre ou au gras, ce qui vaut mieux, elles sont alors plus nourrissantes et moins venteuses. La rave adoucit l'âcreté de la gorge et de la poitrine, est diurétique et passe pour augmenter la sécrétion du lait. On peut la manger en soupe. Mais elle est fort indigeste, quand elle est crue.

RAVENALE DE MADAGASCAR (*Voafoutsi*). Arbre qui se

trouve dans les forêts de Madagascar. Son tronc est droit et semblable au palmier, ses feuilles nombreuses et en éventail, sont plus longues et plus épaisses que celles du bananier et échancrées en cœur. Le fruit est une capsule épaisse, divisée en trois loges; les semences sont ovales et noirâtres. Les Madégasses extraient de l'huile de la pellicule de ces semences, qui servent elles-mêmes à faire une bouillie bonne à manger. Le ravenale est cultivé en France dans les serres.

RAVENSARA AROMATIQUE (*Agalophyllum aromaticum*). Gros arbre touffu, dont la cîme est pyramidale. Il croît à l'île de Madagascar. Son fruit est un drupe de la grosseur d'une cerise, contenant une pulpe dans laquelle est une amande blanche, piquante et même caustique. Les Indiens emploient ce fruit ainsi que les feuilles pour assaisonner certains mets.

RAVINAL OU ARBRE DU VOYAGEUR. Il se trouve principalement dans les terres australes. On lui a donné le nom d'arbre du voyageur à cause de la propriété singulière qu'il a de fournir une grande quantité de bonne eau, lorsqu'on perce la base de ses feuilles.

RECUITE. C'est une espèce de fromage. Pour l'obtenir, on fait bouillir avec précaution sur un feu clair et lent, le petit lait qu'on écume avec soin; on y ajoute une petite quantité de lait, pour avancer l'opération, qu'il ne faut cependant pas trop presser et qu'il est même quelquefois nécessaire de retarder, en jetant de temps en temps quelques gouttes d'eau fraîche au moment de l'ébullition. La partie caséeuse monte ainsi peu à peu au haut du chaudron, et après l'avoir retiré du feu, on enlève avec une cuiller percée, le produit qu'on met dans des moules. On fait égoutter les recuites sans les retourner. On les mange fraîches en y ajoutant du sucre et de l'eau de fleurs d'oranger. Elles ne s'aigrissent qu'au bout de deux jours; celles qu'on fait à Saint-Vallier, près de Grasse (Var), jouissent dans le pays de beaucoup de réputation.

RÉGIME. J'appelle régime, dit Galien, tout ce qui concerne les alimens et les boissons, le repos, l'exercice, le sommeil, la veille, le tout réglé de la manière la plus convenable à la santé. Le régime est la même chose que la diète. *Voir* ce mot.

RÉGLISSE (*Glycirrhiza glabra*, L.). Plante de la famille des légumineuses. Elle croît naturellement en Espagne, en Sicile et même dans le Languedoc. Sa racine est de la grosseur du doigt, rameuse, traçante, jaunâtre en dedans et roussâtre en dehors. Sa saveur est douce, mucilagineuse, agréable avec un petit goût d'amertume. Desséchée, elle est sans odeur. Fraîche, son odeur approche de celle des fruits qui ap-

partiennent aux plantes légumineuses. On la cultive beaucoup à Bourgueil, Indre-et-Loire. Cette racine est pectorale et adoucissante; elle sert à faire une boisson fort saine et rafraîchissante, dont les ménages peu fortunés peuvent faire usage. A Paris et dans d'autres villes, on la vend au peuple pendant les chaleurs de l'été. On extrait aussi de la réglisse un suc dont la cassure doit être brillante, de saveur douce, légèrement amère et de couleur jaune brunâtre. On la falsifie avec de l'amidon et parfois avec des substances qui ne sont pas aussi innocentes. C'est la glycirrhise, dont la saveur est sucrée quoiqu'un peu astringente, qui la rend douce. La glycirrhise est incristallisable et colorée en jaune sale; mise sur les charbons, elle répand une odeur aromatique résineuse. Le suc de réglisse a la propriété d'enduire le palais et la trachée-artère et de remplacer le mucilage lorsqu'il manque dans ces parties. On fait à Blois un excellent jus de réglisse blanc, qui est en grande réputation.

Berzélius a donné le procédé pour extraire du sucre de cette racine. Il résulte des expériences faites par M. Robiquet, que la réglisse contient de la fécule amylacée, de l'albumine végétale, une matière sucrée, des acides phosphorique et malique combinés à la chaux et à la magnésie, une huile résineuse brune et épaisse, qui donne de l'âcreté à la décoction, une matière cristalline. (Annales de chimie, 1809). Les brasseurs, en Flandre et en Angleterre, font entrer le suc de réglisse dans la confection de la bière, pour la colorer; son principe sucré ne peut que rendre cette addition avantageuse.

RENARD (*Canis vulpes*, L.). Animal fameux par ses ruses, fin, circonspect, ingénieux et prudent jusqu'à la patience. Il ressemble beaucoup au chien, dont il diffère cependant par la tête, qui est plus grosse, par les oreilles, par la queue et surtout par une mauvaise odeur, très-forte, ainsi que par le naturel. Il est carnassier, vorace et mange de tout; il est très-avide de miel. Il attaque les ruches et les guépiers. On ne l'apprivoise jamais tout-à-fait. Il a les sens fins et délicats. Pline dit qu'il est plus petit en Egypte qu'en Grèce; Buffon croit que c'est une erreur. Le premier dit que cet animal meurt, lorsqu'après avoir mangé des amandes amères, il ne peut pas boire de suite beaucoup d'eau. Il paraîtrait par là que l'acide hydrocyanique, contenu dans les amandes, serait un poison pour lui, comme il l'est pour l'homme. Le renard a les sens aussi bons que le loup, le sentiment plus fin et une voix plus souple. Il clapit, aboie et pousse un cri semblable à celui du paon. Il a, dit Buffon, la voix de la chasse, l'accent du désir, le son du murmure, le ton plaintif de la tristesse, le cri de la douleur,

qu'il ne fait entendre que quand il est blessé. Il mord dangereusement et avec opiniâtreté, mais il se laisse tuer à coups de bâton sans se plaindre. Sa chair est moins mauvaise que celle du loup ; on la mange, et quelques habitans des campagnes la trouvent agréable, surtout en automne, lorsque le raisin l'a engraissé. On dit que malgré ce que cette chair a de vireux et de sauvage, on la sert en Allemagne sur la table des grands. Au rapport de Cælius, les Sarmates, les Vandales et autres peuples, s'en nourrissaient. Les habitans du port Sainte-Croix chassent le renard et en mangent la chair crue ou fumée ; mais on peut assurer que de quelque manière qu'on l'apprête, elle n'est nullement estimée.

Il y a plusieurs espèces de renards. Le renard argenté, est de la grandeur du renard commun, son pelage est noir de suie, légèrement glacé de blanc. Sa fourrure est la plus précieuse de celles que fournissent ces animaux. Les Orientaux y mettent un très-grand prix, à cause de sa finesse et de sa légèreté.

REINE-CLAUDE. Espèce de prune fort estimée, à cause de son excellente saveur.

REINETTE (pomme de). Sorte de pomme marquetée de petites taches rouges et grises et dont le goût est fort agréable ; on la mange crue, cuite ou en compote ; on la choisit de préférence aux autres pommes pour faire des gelées et des sirops. Tous les estomacs ne digèrent pas les pommes même cuites.

REINE DES CARPES (*Cyprinus rex cyprinorum*, Bloch) **OU CARPE A MIROIR.** On trouve ce poisson dans plusieurs contrées de l'Europe, surtout dans l'Allemagne septentrionale, en Saxe, en Franconie et en Bohême ; on le pêche aussi dans les étangs de la Lorraine ; il parvient à un volume considérable ; il a quatre barbillons et plusieurs rangées d'écailles très-brillantes ; sa chair est préférable à celle de la carpe ordinaire.

RÉMOSA (le). Poisson dont il y a trois espèces, que l'on trouve souvent dans la Méditerranée et l'Océan. Celle-ci n'a pas un pied de longueur, son dos est convexe et noir, son ventre blanc et sa tête volumineuse, ovale et aplatie, avec une plaque longitudinale. Sa chair est fort bonne à manger, elle a le goût de l'artichaut frit.

RENNE (*Cervus taranda*, L.). Quadrupède qui a de la ressemblance avec le cerf. Une chose remarquable dans la femelle du renne, c'est qu'elle porte des bois sur la tête, moins hauts cependant que ceux du mâle. Le renne est pour le Lapon, ce que le chameau est pour l'Arabe ; il est sa seule richesse. On l'attèle aux traîneaux, il marche plus vite et plus légèrement que le cheval. Il fait jusqu'à trente lieues par

jour; il court avec autant d'assurance sur la glace que sur une pelouse. Lorsque l'animal est entier, il est fier et difficile à manier. On ne garde qu'un mâle pour cinq à six femelles. C'est à l'âge d'un an qu'on le châtre. Il est de la grandeur d'une forte génisse. Il perd son bois annuellement au printemps. Ses cornes sont tendres, son poil fin, on l'épile en tout temps. Sa croissance est prompte. La mue le maigrit; il s'engraisse en automne. On ne peut comparer à rien son agilité. Les osselets de ses pieds craquent lorsqu'il court, on croirait que ce sont des cailloux qui roulent les uns sur les autres. Le renne vit au sommet des montagnes. En été, il mange les boutons des arbrisseaux et des herbes, et en hiver de la mousse blanche. Il y a une bonne description du renne dans César, *De bello gallico*. Il y a, dit il, dans la forêt hyrcinienne une espèce de bœuf semblable à un cerf, portant au milieu du front une corne droite, dont le sommet s'étend en rameaux et pour ainsi dire en palmes : le mâle et la femelle en sont pourvus. Plus on avance vers le pôle boréal, moins on trouve de rennes, parce que la neige n'y fond point, que la glace y est continuelle et que cet animal ne pourrait y trouver la mousse qui est son seul aliment pendant l'hiver. La chair du renne est excellente fraîche et même sèche. Elle est plus grasse et plus succulente en automne, surtout lorsque l'animal a été châtré. Elle est mauvaise dans le temps du rut. Son sang sert à faire du boudin; on en prépare aussi les langues fourrées et même le foie. Un seul renne suffit à nourrir quatre personnes pendant une semaine. On extrait de la femelle un lait plus substantiel que celui de la vache. On la trait une fois par jour. Les Lapons en font du fromage très-gras, qui a le mérite de ne jamais être attaqué par les vers; ils en font aussi du beurre qui n'est cependant pas excellent, les femmes n'ayant que leurs doigts pour le battre. Il y a des rennes sauvages dont les Samoïdes se nourrissent. Ils désossent les jambes, fendent les os en deux pour en manger la moelle fraîche et crue, ce qui est un mets favori pour eux. Ils enterrent les yeux dans un lieu où aucune femme ou fille nubile ne puisse approcher, dans la croyance qu'ils ont que leur vue nuirait à leur chasse. Ils mangent crues les jeunes cornes; mais le reste de la chair se fait cuire. On est riche en Laponie quand on possède mille rennes : les pauvres en ont dix à douze. On châtre le mâle en lui mordant les testicules.

RENOUÉE (*Polygonum*, L.). Plantes herbacées, dont il y a près de cent espèces. Plusieurs sont intéressantes à cause de leurs graines farineuses, qui, jusqu'à un certain point, peuvent remplacer le blé et les autres céréales dont on se nourrit.

REQUIN (*Squalus carcharias*, L.). Les Grecs et les Latins ont nommé ce poisson *charcharias*, parce que sa gueule est

garnie de dents fortes et tranchantes. Athénée la appelé *anthropophagos*, parce qu'il aime la chair humaine. C'est le plus grand et le plus redoutable des chiens de mer, il devient parfois prodigieusement gros. Selon Sténon, il a plus de deux cents dents très-dures, comprimées, triangulaires, aiguës, et dentelées à leurs bords comme une scie. Il est vivipare, ses nageoires sont cartilagineuses. Il habite surtout dans les mers de l'Afrique. Il y en a qui ont jusqu'à vingt-cinq pieds de longueur sur quatre à cinq de diamètre. Il est cruel et formidable pour l'homme. En 1744, un matelot provençal se baignant dans la mer, près d'Antibes, s'aperçut qu'un requin le suivait. Il implora du secours, ses compagnons qui étaient sur le vaisseau, lui jettèrent une corde, qu'il s'attacha au-dessous des bras ; le requin s'élança si brusquement hors de l'eau, qu'il lui emporta une jambe comme si elle eut été coupée avec une hache. Le requin est commun dans la Méditerranée et l'Océan. Quelques auteurs l'ont classé parmi les cétacées, à cause de son prodigieux accroissement. Rondelet assure en avoir vu un pesant un millier. On rapporte que dans la mer de Nice il en fut pris un qui pesait quatre milliers, et dans lequel on trouva le cadavre d'un homme tout entier. Rapide dans sa course, dit Lacépède, répandu sous tous les climats, ayant envahi, pour ainsi dire, toutes les mers, paraissant souvent au milieu des tempêtes, aperçu facilement par l'éclat phosphorique dont il brille au milieu des nuits les plus obscures, menaçant de sa gueule énorme les infortunés navigateurs, leur fermant toute voie de salut, leur montrant en quelque sorte leur tombe ouverte et plaçant sous leurs yeux le signal de leur destruction : Il n'est pas étonnant que cet animal soit rapace ; le nom sinistre qu'il porte et qui, réveillant tant d'idées lugubres, rappelle surtout la mort dont il est le ministre. Requin est une corruption, ajoute Lacépède, de *requiem*, qui désigne depuis longtemps en Europe, la mort et le repos éternel. Cet animal est assez commun sur les côtes d'Islande, mais on n'y prend que les plus gros pour en tirer la graisse et le foie, dont la grosseur est si considérable, qu'un seul suffit pour remplir de son huile un petit barril de plusieurs pintes. Ce viscère est divisé en deux lobes. L'ovaire est aussi fort grand, et les Norwégiens en font de fort bonnes omelettes qu'ils nomment *haakagen* ; la graisse a la propriété de se conserver long-temps et de se durcir en séchant, comme le lard du cochon ; aussi les Islandais s'en servent comme du lard, et la mangent avec leur stockfich. La chair du requin est dure, coriace, de mauvais goût et de très-difficile digestion. Chez les anciens elle ne servait point à l'alimentation des gens riches, mais à celle des peuples qui habitaient le voisinage de la mer. En Norwége, on coupe

en tranches fort minces la chair du ventre, qu'on laisse sécher pendant un an et plus, jusqu'à ce que toute la graisse en ait découlé. Ainsi desséchée et ensuite cuite, cette chair est un assez bon manger; on assure même qu'elle a le goût du palais de bœuf. Sur les côtes de la Méditerranée, on mange cette chair lorsqu'on n'en a pas de meilleure. Mais la seule partie mangeable cependant est celle du ventre, qu'on fait mariner pendant vingt-quatre heures et bouillir long-temps dans l'eau. Lorsqu'on prend une femelle et ses petits, on se hâte de les tuer, et après les avoir fait dégorger dans l'eau fraîche pendant deux jours, on en trouve le chair assez bonne. Les nègres en font leur nourriture ordinaire; ils savent remédier à sa dureté en la laissant mortifier le temps nécessaire, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle commence à se corrompre; elle est alors pour eux un mets exquis. Dans la Guinée, et notamment sur la Côte-d'Or, on en fait un commerce considérable.

RETROUSSES. Champignon du genre agaric, dont il y a trois espèces fort suspectes; ce sont les agarics lie de vin, le vert des bois et le mousseron sauvage. Le premier a été trouvé dans la forêt de Sénart, le second a une saveur fort âcre; on le trouve surtout à Vincennes. Ces agarics empoisonnent infailliblement.

RHINOCÉROS (*Rhinoceros unicornis*, L.). Pline est le premier auteur latin qui en ait parlé. Il est désigné dans Job sous le nom de *reem*. Cet animal tient le second rang pour la grandeur parmi les quadrupèdes; il est plus épais que deux bœufs. Ses jambes sont plus courtes que celles de l'éléphant, dont il approche pour la masse, mais il en diffère beaucoup par les facultés naturelles et par l'intelligence. Il porte une arme offensive et défensive sur le nez. Sa lèvre supérieure a une forme bizarre; elle s'allonge de six à sept pouces, ce qui le facilite à ramasser ses alimens. Sa peau est très-dure, et résiste à la griffe du tigre, à l'ongle du lion, au fer et au feu du chasseur. Il n'est pas carnivore; il aime surtout la canne à sucre et toute sorte de grains. Son naturel est indomptable. On le trouve en Asie et en Afrique. En 1793, on en vit un du Bengale, à Londres, qu'on nourrissait avec sept livres de riz, trois livres de sucre et beaucoup de foin et d'herbes fraîches. Tous les rhinocéros d'Afrique ont deux cornes; la plus grande est placée sur le nez. Ce colosse qui n'a pas de goût pour la chair, qui ne craint pas les grands animaux, peut vivre en paix avec tous. L'empereur Auguste, après avoir vaincu Cléopâtre, fit paraître dans son triomphe un rhinocéros. Pline dit que ce fut Pompée qui le premier donna ce spectacle au peuple romain; dans la suite, on mit cet animal aux prises avec l'éléphant, l'ours, le taureau, et même avec les gladiateurs. Sous

Domitien, ce spectacle fut plus fréquent, et Martial ajoute qu'aucun animal ne combattait dans l'arène avec plus de force et de férocité que celui-ci. Les Africains mangent sa chair quoiqu'ils préfèrent celle dé l'hypopotame ; elle vaut mieux que celle de l'éléphant, et si l'on en croit Kolbs, on la mange toujours avec plaisir, lorsque l'animal est jeune ; les Siamois et les Chinois la mangent aussi, le rhinocéros ne se nourrissant que de végétaux ; ils en font même des présens à leurs amis. Ils la fument aussi, et en font un objet de commerce. La corne de cet animal était d'un très-grand prix chez les Romains, comme elle l'est encore dans les Indes. Clément VII en fit présent d'une au roi de France. Paul Jovius rapporte que lors du pillage du palais des Médicis par les Français, ils trouvèrent un trésor, c'est-à-dire une corne de cet animal. On n'en voit aujourd'hui que dans les cabinets d'histoire naturelle.

RIZ (*Oriza sativa*, L.). Linné croit que cette plante est originaire de l'Inde ; d'autres prétendent que c'est de l'Ethiopie, et qu'elle est cultivé de temps immémorial à la Chine. Elle fut introduite en Egypte et ensuite dans la Grèce. Théophraste dit que de son temps le riz était fort rare, parce que ce n'était que depuis peu d'années qu'on l'y avait apporté des Indes ; il ajoute qu'il se trouvait si bien de son usage, qu'il eût donné tout le sel d'Attique pour un riz au lait d'Asie. Enfin sa culture se répandit en Afrique, en Amérique et en Europe. Ce grain, que tout le monde connaît, est un graminée qui fait la base de la nourriture de la quatrième partie des habitans du globe ; presque toute l'Asie est oryzophage.

On n'en connaît qu'une seule espèce, qui cependant produit plusieurs variétés qu'on distingue par la forme du grain. Il y en a de blanc, de jaune, de rond, d'ovale, etc. La plante ne peut être cultivée avec avantage que dans les pays chauds ou tempérés. Sa végétation nuit à la santé de l'homme. C'est dans les rizières que prennent naissance les fièvres intermittentes, pernicieuses, etc. Dans les contrées méridionales de la France on fut obligé d'y renoncer, à cause des vapeurs malfaisantes et meurtrières qu'elles répandaient. Sous le cardinal Fleuri, on en avait établi une en Auvergne, on fut bientôt forcé d'y renoncer. Il en fut de même dans le Roussillon. En Espagne, elles doivent être éloignées au moins d'une lieue des villes; il y en a en Piémont, mais il est vrai de dire que les fièvres périodiques, insidieuses, y sont très-fréquentes. Dans l'Inde, à la Chine, et même en Egypte, les rizières n'exhalent aucune vapeur malfaisante, ce qui dépend de leur position et de la manière d'en diriger la culture ; l'eau est courante dans les rizières de l'Inde, et l'on peut la renouveler souvent ; il en est de même dans la Chine et en Egypte. Quoi-

que les Indous cultivent beaucoup de blé très-beau, ils lui préfèrent le riz, parce qu'ils n'ont pas besoin d'être trop nourris et que ce graminée tempère la chaleur du sang dans ces climats brûlans.

La première variété de riz porte le nom de *benafouli*, chez les Indous. Cuite, cette variété exhale une odeur agréable d'ambre, et c'est aussi celle qui a le plus de saveur et qui est la plus nourrissante. C'est principalement au Bengale qu'on la cultive. Deux variétés sont sans barbe ; ce sont le *chamba* et le *goundeli*. On réduit en fécule la variété *cacha* pour la confection des crêmes et pour faire une espèce de gâteau fort délicat qu'on nomme *ape ;* on en fait aussi une semoule, du vermicel et des pâtisseries. Dans plusieurs cantons du Japon et des Indes orientales, ce graminée donne deux récoltes par an. En Chine, on a pour le riz une si grande estime, que la salutation en usage chez les gens du peuple de certaines provinces méridionales s'exprime par ces mots : Avez-vous mangé du riz ? Ils le font cuire à la vapeur sur des couvercles percés comme des écumoires : cette vapeur le pénètre et le ramollit sans le crèver. Les Indiens le mangent froid ; ils prétendent que chaud il nuit aux nerfs et aux yeux ; froid, dit Linné, il est préférable à tous les autres farineux, sans en excepter le froment, et s'il faut en croire Lister, aucun aliment ne rassasie et ne fait supporter plus long-temps la faim ; ce qui, selon moi, n'est pas vrai, puisque lorsqu'on faisait la distribution de riz à nos soldats, faute d'autres alimens, on était forcé de leur en donner plusieurs fois par jour. Il n'en est pas moins vrai cependant que ce grain est sain, de facile digestion, mais qu'il ne peut nourrir convenablement les personnes qui exercent leurs forces. Une observation singulière de Lorri, et qu'on trouve dans son traité des *Morbis cutaneis*, c'est celle d'une femme qui ne mangeait jamais de riz, sans avoir la peau couverte de plaques rouges. Cette observation a été faite par d'autres praticiens. Un semblable accord prouverait, dit Hallé, dans ce graminée, l'existence d'un principe à la vérité peu abondant, mais étranger à la fécule, puisque d'autres personnes qui usaient d'autres farineux n'ont jamais éprouvé la même chose. On sait aussi qu'il n'y a pas loin de la propriété de ce qui resserre le ventre à celle qui agit sur la peau. Selon l'axiôme : *Alvus densa, cutis laxa.* Cet aliment nourrit bien lorsqu'il est cuit avec de la viande ; les Turcs et les Provençaux en font un pilau qu'on nomme à Paris *riz à la turque*, et qui n'est autre chose que du riz dans du bon bouillon, et cuit à l'étouffée. Bouilli dans du lait, ce grain est nourrissant et calmant ; il convient en hiver, aux jeunes gens, aux personnes sujettes aux hémorrhagies, à la diarrhée, etc. ; en général, les tempéramens

flegmatiques, pituiteux ne s'en accomodent pas. La peau du corps devient plus blanche si on la lave avec l'eau de riz. Dans les Indes, on n'emploie jamais ce grain à l'état de fermentation panaire, mais on ferait du bon pain en mêlant sa farine à celle du froment. M. Vogel a fait l'analyse du riz, il y a trouvé de l'amidon, du sucre, une huile grasse, de l'albumine, mais pas de gluten. M. Braconnot l'a aussi analysé; il y a trouvé de l'eau, de l'amidon, du parenchyme, une matière végéto-animale, du sucre incristallisable, une matière gommeuse, voisine de l'amidon, de l'huile, du phosphate de chaux, du muriate et du phosphate de potasse, de l'acide acétique, du sel végétal à base de chaux, *id.* à base de potasse, et du soufre. Vauquelin qui l'a examiné, après MM. Vogel et Braconnot, n'y a trouvé que de l'amidon, quelques traces de gluten et point de matière sucrée. Le gluten n'existant pas ou infiniment peu dans ce graminée, on ne peut en faire un bon pain. En 1773, Parmentier analysa le riz comparativement aux autres grains de la famille des graminées, et reconnut que le riz se réduit en farine ayant la blancheur de l'amidon, mais n'en ayant ni la tenacité, ni le cri, ni le toucher. Jeté sur le feu, ce grain pétille, s'enflamme et son résidu est un petit charbon. Délayée dans l'eau froide, la farine de riz se précipite au bout d'un certain temps, et ne s'y dissout que quand le fluide est échauffé au degré de l'ébullition; alors il en résulte une gelée moins transparente que celle de l'amidon. Mise en pâte, malaxée un certain temps, la farine de riz prend facilement la retraite et peut se mouler comme le plâtre. L'impossibilité de trouver dans cette farine du gluten, explique pourquoi on ne peut en faire du pain. Parmentier a rangé le riz entre l'amidon et la gomme; il partage leurs propriétés, et n'en diffère que par quelques légères nuances. Il paraît, ajoute-t-il, que si les peuples chez lesquels le riz tient lieu de pain, ne le rapprochaient pas de la nature de cet aliment, en le faisant seulement crever, ce grain si intéressant ne procurerait que les effets d'une bouillie qui rassasie mais qui ne nourrit que peu. Les Indous préparent le riz de différentes manières; le *néli* ou *résou* que l'on torréfie, s'ouvre et se détache de la bulle par l'action du feu, alors les grains se renflent et forment des fleurs blanches en dedans et rougeâtres en dessus. Ce riz devient aussi léger que la fleur de jasmin dont il reçoit le nom en langue indienne, celui de *pori*. Préparé de cette manière, on le donne en amusette aux petits en fans ainsi qu'aux malades dyssentériques; cet aliment est fort léger.

Le *kicheri* n'est autre chose que du riz cuit avec des lentilles ou des féverolles. Cet aliment serait précieux aux armées. Le riz *avèle* est du néli ou résou cuit dans très-peu d'eau,

qu'on écrase et qu'on met ensuite en presse avant que le grain soit sec ou refroidi, s'applatit et forme une espèce de pâte semblable à celle qu'on nomme en Italie étoile. On peut le conserver long-temps.

Les Indous préparent ordinairement le riz en le cuisant dans l'eau, ce qu'ils appellent *cange*. Ils emploient ce bouillon comme boisson rafraîchissante et nourrissante, surtout lors qu'ils la boivent fraîche. Dans la province de Kiam-Si, en Chine, est une ville renommée par la qualité du riz qu'on nomme grain d'argent, et qu'on réserve pour la table de l'empereur. Le vin de riz qu'on y fabrique jouit aussi dans cet empire d'une grande réputation. Dans la province de Chane-Si, on y fait une espèce de vin avec le riz, qu'on appelle *yan-tsieou*, c'est-à-dire *vin de mouton :* Boisson alcoolique, enivrante et très-recherchée des Chinois.

Quoique le riz ne contienne pas de sucre, d'après Vauquelin, on en retire une espèce de *rax*. Il faut en conclure qu'il y a autre chose qui peut former de l'alcool, ou bien que le sucre se trouve parfois tellement enveloppé dans les végétaux, qu'il échappe aux moyens chimiques. Dans l'Inde, comme en Amérique, on fait avec ce grain une espèce de bière ; au Japon, on la nomme *saki*, et *sansu* en Chine. Les nègres préparent aussi avec ce graminée le *dégent*, boisson agréable, sucrée, rafraîchissante, tonique et restaurante. Pour pouvoir faire cuire promptement le riz, on le coud dans un sac, on le fait crever dans l'eau, on l'étend ensuite sur une nappe sur laquelle on le laisse bien sécher ; la saveur en est plus agréable et on peut le conserver long-temps. Les anciens mettaient ce grain au nombre des alimens légers et de facile digestion. La bouillie ou la crême de riz fut l'aliment des Romains au commencement de leur monarchie. Dans les offrandes ordonnées par Numa, les tartesde riz avaient la préférence. Si, ayant les mains pures, dit Horace, vous vous approchez des autels, il n'est point de victime plus efficace pour fléchir les dieux irrités, qu'une offrande religieuse de riz assaisonné d'un peu de sel. Mais pour être digne de la majesté des dieux, ce grain devait être mondé.

Dans le royaume de Siam, il y a une espèce de riz transparent et très-fin, dont on ne se sert que dans les fêtes. On le fait cuire avec une poule ou du cochon frais ; ils appellent ce mets *poule*. Il est d'un blanc de neige, plus léger que l'autre, et par conséquent de plus facile digestion ; c'est aussi avec du riz que ces peuples font une espèce de vermicel, qu'ils mangent avec du poisson ou au sucre. Le riz de l'Asie est plus tendre et par conséquent plus facile à cuire, selon que le pays qui le produit est plus méridional. Celui du Piémont est fort dur à

cuire. Les eaux y contribuent aussi. Il y a aux Indes une variété de riz qui est odoriférente ; on remarque une ou deux petites raies rouges sur sa peau. Au Bengale, ainsi qu'à la côte du Malabar, du temps de Chardin, le riz valait deux liards la livre, et à Surate, le meilleur ne coûtait qu'un sou. Avec ce grain, les matelots indiens préparent un mets qu'ils nomment *awols*, et qu'ils mangent en place de biscuit.

Dans les irritations des voies digestives et des membranes muqueuses, l'eau de riz est une des meilleures boissons. Dans les diarrhées par irritation, le riz est un excellent calmant.

Tout le monde connaît le riz au lait, il est superflu d'en parler.

Riz d'Allemagne. C'est l'orge faux riz.

Riz du Pérou. C'est la graine d'une espèce d'ansérine, qu'on mange dans le pays, elle est connue sous le nom de *quinoa* (*Voir* cet article).

ROBOLO (*Esox chilensis*). Poisson du Chili, presque cylindrique, de trois à quatre pieds de longueur, couvert d'écailles anguleuses, dorées sur le dos et argentées sous le ventre ; sa chair est très-blanche, presque transparente, feuilletée et d'un goût délicieux; on estime surtout le robolo qu'on pêche sur les côtes des Arauques. On le fume, on le sèche, on le met en paquets par cent, qui sont vendus fort cher. De tous les poissons séchés, celui-ci, préparé de cette manière, est le plus estimé. Les insulaires de Chiloé en font un grand commerce.

ROCAMBOLE (*Cœpa ascalonia*). Tubercule qui naît sur les têtes d'une espèce d'ail, cultivé en Espagne et dans les jardins. On l'appelle aussi *échalotte* d'Espagne ; on le dit originaire d'Allemagne. On s'en sert pour condiment, comme on fait de l'ail ; sa saveur est moins âcre. A Paris, on confond assez souvent la rocambole avec l'échalotte, quoique ces deux tubercules diffèrent entre eux.

ROCOU (*Bixa orellana*, L.). Arbre nommé par les Manillois *atchioté*, et *bichet* par les Caraïbes ; on le cultive dans toutes les îles de l'Amérique. Sa hauteur est de douze à quinze pieds ; ses feuilles sont alternes, en cœur allongé ; ses fleurs viennent en bouquets à l'extrémité des branches ; le fruit est une espèce de silique qui s'ouvre en deux parties et laisse échapper une soixantaine de graines dont la pellicule est graisseuse et rougeâtre et qui fournit la teinture de rocou, estimée dans les Indes. Les Nègres et les habitans des îles de Luçon, mêlent ces graines avec leurs viandes, pour leur donner une belle couleur rouge. On les faisait entrer dans la fabrication du chocolat pour le rendre plus rouge.

Barrère prétend que le rocou est le contre-poison du suc

de manioc, qu'il fortifie l'estomac et arrête les cours de ventre. Les Indiens qui vont nus ne manquent jamais de s'en frotter le corps chaque matin, pour se préserver de la piqûre des moustiques et pour prévenir les sueurs excessives auxquelles on est sujet sous les tropiques. La pâte faite avec le rocou occasione de violens maux de tête aux ouvriers qui la travaillent; elle est parfois d'une puanteur insupportable. Celle qui se fait à Caïenne est la plus estimée. Sa teinture est susceptible d'être altérée par la lumière, l'air, les acides et les alcalis. Le bon rocou doit être couleur de feu, plus vif en dedans qu'en dehors, doux au toucher et de consistance à pouvoir être conservé.

ROGNONS. Tout le monde connaît ces parties solides et compactes, qu'on fait entrer dans l'alimentation et qui sont, en général, de difficile digestion, parce qu'elles sont coriaces. Cependant il n'en est pas de même des rognons de veau, d'agneau, de cochon de lait, de mouton et d'autres jeunes animaux. C'est un bon aliment.

ROITELET (*Regulus*). Petit oiseau dont il y a deux especes : le roitelet ordinaire et le huppé. Le premier est le plus petit des oiseaux de nos climats. Quoique solitaire, il est toujours gai, alerte, vif et toujours prêt à chanter. Les superstitieux, et le nombre en est grand, le regardent comme un spécifique dans les calculs des reins et de la vessie, si l'on en mange la chair toute crue, ou si, après l'avoir brûlée, on en met le cendres dans le vin blanc et qu'on l'avale. Cette chair ne vaut pas grand chose, quoique des gourmets assurent que rôtie, elle est meilleure que celle de tout autre gibier.

ROMARIN (*Rosmarinus officinalis*, L.). Plante qui croît à la hauteur de quatre à cinq pieds sur les rochers des provinces méridionales; ses rameaux sont garnis de feuilles blanchâtres en dessus, et roulées à leurs bords; ses fleurs sont disposées en grappes. La saveur en est âcre, chaude et légérement astringente; son odeur est aromatique. La plante contient beaucoup d'huile essentielle. M. Proust en a retiré du camphre, un principe résineux et un peu de tannin. L'odeur du romarin est si forte, que le vent en porte des émanations à plusieurs lieues. La plante est tonique et excitante. En Italie, en Provence et dans d'autres pays, on emploie ses feuilles pour assaisonner certains alimens. Mahon et Narbonne doivent la réputation de leur miel à ses fleurs que sucent les abeilles. La chair des animaux qui la broutent, acquiert un excellent goût. L'huile essentielle qu'on en retire, entre dans la composition de plusieurs eaux spiritueuses, entre autres dans celle dite de la reine de Hongrie, qui la préparait elle-même; elle assurait en avoir reçu la formule d'uu ange et s'être guérie de la goutte

par son usage. Les anciens aimaient à se parer de romarin dans les occasions solennelles. Les poètes et les troubadours de la Provence ont souvent célébré son parfum.

RONCE DU NORD (*Rubus arcticus*, L.). La plante croît dans le nord de l'Europe, en Sibérie, etc. On n'a pu jusqu'à ce jour la naturaliser en France. Ses fleurs sont purpurines, solitaires et terminales; il leur succède des baies de couleur rouge foncé, de saveur acide fort agréable et dont le parfum a quelque rapport avec celui de la fraise. Linné en parle comme d'un fruit très-savoureux. Il se plait à rappeler le soulagement qu'il a souvent dû à ces baies raffraîchissantes dans ses voyages en Suède. On en fait une boisson très-rafraîchissante. Les Lapons en conservent les baies d'une année à l'autre et ont soin, à cet effet, de les couvrir de neige, dès qu'ils les ont cueillies. En Norwége, on en prépare une espèce de confiture dont on se sert comme d'un bon antiscorbutique.

RONCE NOIRE (*Rubus fructicosus*, L.). Arbrisseau qui produit des baies grosses, noires ou d'un bleu foncé dans leur maturité; elles nourrissent et rafraîchissent, mais elles sont indigestes lorsqu'on en mange trop.

RONDIER. Palmier connu sous le nom de **ROSCA** (*Carimpana*, Hortic. Malab.) et que les Français ont nommé rondier. Son tronc est fort gros et droit, semblable à une colonne de cinquante à soixante pieds de hauteur, de l'extrémité de laquelle sort un faisceau de feuilles qui, en s'écartant, forment une tête ronde. Chaque feuille représente un éventail de cinq à six pieds d'ouverture, porté sur une queue de même longueur. Les mâles sont stériles, les femelles se chargent de fruits qui se succèdent sans interruption pendant presque toute l'année. Il y en a de la grosseur d'un melon ordinaire, bien rond, enveloppés d'une peau coriace, épaisse comme un parchemin, recouvrant une chair jaunâtre, remplie de filamens attachés à trois gros noyaux qui sont au milieu. Les Nègres font cuire ce fruit sous la cendre et le mangent avec plaisir; sa saveur approche de celle du coing; son odeur, quoique forte, est agréable. Cette espèce de palmiste croît dans toutes les Indes et en Asie, et se trouve aussi en abondance le long du Niger.

ROQUETTE (*Brasica eruca*, L.). La tige de cette plante est haute d'un pied et velue. Ses feuilles sont lisses et presque glabres, ses fleurs sont blanches ou d'un jaune pâle. La plante croît spontanément dans les champs des provinces méridionales; les feuilles, froissées entre les mains, ont une odeur forte, semblable à celle de poils brûlés; sa saveur piquante la fait employer dans les salades. Souvent on mêle les feuilles à la laitue et aux plantes rafraîchissantes; elle augmente les uri-

nes; on la croit aphrodisiaque, raison pour laquelle les anciens la faisaient entrer dans leurs alimens. Elle excite l'appétit, aide à la digestion et échauffe; aussi les jeunes gens, les tempéramens irritables n'en doivent pas faire usage. Ovide lui donne l'épithète de *salax*. Columelle dit:

Et quæ frugifero seritur vicina priapo,
Excitat ad venerem tardos eruca maritos.

On assure qu'elle a été employée avec succès dans la paralysie de la langue. La roquette sauvage a une saveur âcre, brûlante et un peu amère; elle rougit le papier bleu.

ROSE (*Rosa*, L.). Quoique la rose n'entre point dans la nomenclature des alimens proprement dits, on en fait une eau qui sert à donner du goût à certains mets et surtout une conserve aussi agréable que stomachique. Les anciens en usaient dans leurs repas ordinaires; les Grecs en paraient leurs buffets, en parfumaient leurs vins, au point que, selon Xénophon, les Lacédémoniens, après avoir ravagé la campagne de Cyrrha, poussèrent si loin leur sensualité, que les soldats ne voulurent plus que du vin parfumé. Horace veut-il boire avec Hirpinus à l'ombre d'un platane ou d'un pin, il demande des roses. S'il invite le favori d'Auguste, il les mêle à d'excellent vin; aussi René, dans son Essai sur les merveilles de la nature la nomme reine des fleurs et les anciens l'honneur du printemps. Elle a bravé tous les orages politiques, a survécu à la disparition, de la surface du globe, des nations, des cités les plus vastes, des royaumes et des dynasties les plus puissantes; elle a traversé les siècles sans voir son destin changer. Les mêmes hommages qu'on lui rendait, il y a trois mille ans, lui sont rendus aujourd'hui. Les poètes modernes, comme ceux d'autrefois, lui donnent toujours le nom de reine des fleurs; on formerait plusieurs volumes des vers qui l'ont célébrée.

Vénus en composa ses odorans bosquets,
Le printemps sa guirlande et l'amour ses bouquets. (Delille.)

Bion et Théocrite veulent qu'elle soit du sang d'Adonis, qui périt victime de la fureur d'un sanglier, suscité par Diane, à la prière de mars, jaloux de la préférence que la déesse de Cythère avait accordée à ce jeune prince. Selon Ausone, la rose devrait sa couleur vermeille au sang de Cupidon, parce qu'en conduisant dans l'Olympe un chœur de danses, ce jeune dieu se heurta et renversa un vase de nectar qui, tombant sur la terre, en changea la couleur. Les Turcs ont aussi voulu y trouver quelque chose de merveilleux; ils croient qu'elle a été teinte par la sueur de Mahomet.

Les roses ont six, sept, dix, douze, vingt, cent feuilles, quelquefois davantage. Il y en a une infinité de variétés de diffé-

rentes couleurs : la rose blanche ou musquée de Pestane, ville de Calabre, fut autrefois préférée à cause de l'odeur forte qu'elle exhale. Celle du village de la Combe, en Savoie, outre son excellente odeur, avait la saveur de la pomme de reinette. Les pétales de la rose rouge ont la saveur amère et stiptique; elles contiennent du mucilage, du tannin, et une certaine quantité d'huile volatile; on y trouve aussi quelques particules de fer. L'expérience a confirmé son action tonique. A petite dose, cette feuille, prise intérieurement, excite l'appétit, fortifie l'estomac, facilite la digestion et resserre le ventre. C'est sous la forme de conserve qu'on l'emploie ordinairement. En voici la formule :

Roses de Provins séchées et pulvérisées, trois onces; eau de rose, huit onces; sucre une livre et demie. On délaye la poudre avec de l'eau de rose, dans un vaisseau convenable; on laisse macérer à froid pendant six heures; alors on fait cuire le sucre à la plume, on délaye la pâte dans ce sucre quand il est encore chaud; on le met ensuite dans un pot qu'on ferme hermétiquement et qu'on tient dans un lieu sec.

Avec les feuilles de rose, on prépare une eau distillée estimée. Elle l'était cependant beaucoup plus autrefois; car, dans le temps de Philippe-le-Bel, cette eau entrait dans les approvisionnemens de la cour. On la regardait même comme cordiale; on la mêlait sans doute à d'autres plantes aromatiques. Au temps de Charlemagne, elle servait à prévenir les défaillances. Le père Catron, dans son Histoire générale du Mogol, rapporte que la princesse Nourmahal fit emplir d'eau de rose tout un canal, et qu'elle s'y promena dans un bateau avec le grand mogol; il ajoute que la chaleur du soleil en ayant dégagé l'huile essentielle, on remarqua cette substance sur l'eau, et que c'est ainsi que se fit la découverte de cette huile, qu'on appelle aussi beurre de roses. Les Turcs lui donnent le nom d'*attar* (*voir* cet article); ils la retirent des roses musquées (*rosa sempervirens*), ce qui a été confirmé par M. Boox, directeur des serres de Schombrun, et par le professeur de botanique de Berlin, M. Wirdenoth. Cette huile est incolore et quand son odeur n'est pas très-divisée, elle est très-forte et a une action très-marquée sur certains individus. C'est le parfum le plus cher et peut-être le plus estimé. Son arome est tel, qu'il suffit d'en prendre sur la pointe d'une épingle pour en parfumer un appartement. Cette huile essentielle étoit connue du temps d'Homère, il en fait mention, mais il n'en attribue la connaissance qu'aux divinités : c'est Vénus qui répand de l'huile de rose sur le cadavre d'Hector, *Iliade*, liv. 23. Les parfums extraits des roses, pris à Capoue, étaient portés dans les pays les plus éloignés. On ne put se passer de ce commerce, qui

amollit tellement la jeunesse romaine, qu'elle ne portait que des habits parfumés. L'odeur de la rose ne convient pas à tout le monde; elle peut occasioner des accidens graves et même mortels lorsqu'on la tient dans des appartemens fermés. Plusieurs auteurs rapportent des exemples de morts, occasionées par une grande quantité de roses, laissées pendant la nuit dans des chambres à coucher. Marie de Médicis avait une telle aversion pour cette fleur, qu'elle ne pouvait la voir même en peinture. Le chevalier de Guise s'évanouissait à l'aspect de la rose. On trouve dans les Ephémérides d'Allemagne, déc. II, 2e année, l'observation d'un médecin qui dit avoir connu un homme mélancolique, bien portant d'ailleurs, qui était obligé de garder la maison à l'époque de la floraison de cette fleur, pour en éviter l'odeur, qui lui occasionait une démangeaison accompagnée de l'inflammation des yeux et de larmoiement. Amatus Lusitanus parle d'un moine qui tombait en syncope à l'odeur d'une rose. Les personnes sujettes aux vapeurs, dont les nerfs sont sensibles, doivent l'éviter. Les roses de Provins étaient autrefois tellement estimées aux Indes, qu'on payait au poids de l'or celles qu'on y portait de France. L'éclat dont brille cette fleur est éphémère; le même jour la voit naître et mourir. Elle fut consacrée aux tombeaux, parce qu'on compara la courte durée de la vie à l'existence passagère de la rose. Le poète a dit :

Ut mane rosa viget, tamen et max vespere languet,
Sic modo qui fuimus, cras levis umbra sumus.

Cette belle fleur fut le symbole de la mollesse et de la volupté. Au rapport de Cicéron, Verrès, le plus méchant des hommes, s'en était fait faire une couronne; il s'étendait à la mode des rois de Bythinie sur des oreillers garnis de roses; il en avait toujours dans une boîte qu'il approchait de temps en temps pour en respirer l'odeur. Héliogabale faisait répandre dans ses salles des feuilles de roses. L'empereur Commode couchait sur des lits de roses. Cette fleur fut aussi destinée aux rites sacrés dans les funérailles et les jeux qui en étaient la suite; les fêtes des saturnales n'auraient pas été complètes si on n'y eût prodigué ces fleurs. Aujourd'hui, on les écarte des lieux où règnent la douleur et les larmes, parce qu'elle est le symbole de la joie. Dans les fêtes de l'hymen, à Athènes, les jeunes filles couronnées de roses formaient avec les jeunes garçons des danses pastorales, pour peindre l'innocence des premiers temps. On brûlait autrefois des pastilles faites avec des roses; on n'aurait pas dormi sans cela. Etait-il question de faire l'éloge de sa maîtresse, le poète la comparait à la rose. Ovide donne à l'Aurore des doigts de roses. Elle a été aussi employée à distinguer les factions. Il est souvent

parlé de la rose rouge et de la rose blanche dans l'Histoire d'Angleterre. Enfin, si cette fleur fut un signe honorable, elle servit parfois à marquer le mépris. Le synode de Nîmes, qui eut lieu en 1284, ordonnait aux Juifs de porter sur la poitrine une rose, pour les faire distinguer des Chrétiens. Les confiseurs fixent le parfum de la rose bifère dans des pastilles, des dragées, des glaces, des crêmes, des liqueurs de table, etc.

ROSEAU AROMATIQUE ou **ODORANT** (*Acorus calamus*, *L.*). Racine cylindrique, noueuse, de la grosseur du doigt, roussâtre à l'extérieur et blanche à l'intérieur. Cette plante croît en France, dans le nord de l'Europe et dans l'Amérique septentrionale, sur le bord des eaux, ainsi que dans les lieux marécageux. On la trouve aussi dans les Indes. Sa racine a une saveur amère, âcre et poivrée. Son odeur est aromatique, assez agréable. Dans les Indes, on mâche cette racine à jeûn. Les Tartares, les Turcs et les Polonais, s'en servent comme moyen stomachique et en assaisonnent leurs alimens.

ROSSIGNOL (*Philomela*, *luscinia*). Autant l'alouette est recherchée pour la force et la facilité de son chant, autant le rossignol est renommé pour la mélodie du sien, qui plaît surtout par sa vivacité, ses inflexions et son étendue; c'est Pline qu'il faut mettre à contribution pour en parler comme il faut. « Les modulations de son chant, semblent, dit-il, le fruit d'une étude approfondie de la science musicale. Coups de gosier prolongés, cadences variées, batteries vives et légères, roulades précipitées, reprises soutenues, demi-silence inattendu, quelquefois un simple gazouillement. Le rossignol cause alors avec lui-même. Sa voix est tour à tour pleine, grave, aiguë, perlée et étendue. Il chante à son gré le dessus, la haute-contre, la basse et la taille; en un mot, un si faible organe produit tous les sons, que l'art des hommes a sû tirer des instrumens les plus parfaits; et ne croyez pas que l'art soit étranger à ces oiseaux; chaque rossignol chante plusieurs airs, qui ne sont pas les mêmes pour tous; chacun a les siens. Ils se disputent le prix du chant avec une opiniâtreté bien marquée; souvent même il en coûte la vie au vaincu, qui ne cesse de chanter qu'en cessant de respirer. D'autres plus jeunes étudient et reçoivent les airs qu'ils doivent imiter. Ces oiseaux s'achètent aussi cher que des esclaves et même plus cher que ne se payaient autrefois les écuyers. Ces modulations si savantes cessent peu à peu au bout de quinze jours, sans qu'on puisse dire que ce soit par lassitude ou par dégoût. Quand les chaleurs arrivent, il n'y a plus de mélodie ni de nuances. La couleur de l'oiseau change aussi. Pendant l'hiver il disparaît. Sa langue n'est pas pointue comme celles des autres oiseaux. » (Pline, livre X).

Le rossignol est un peu plus gros que la fauvette; son plu-

mage est d'un gris fauve. Il a pour sa femelle tous les petits soins d'un amant tendre et délicat. Lorsque les petits sont éclos, il ne chante plus ; il n'est occupé qu'à chercher leur nourriture. On ignore le lieu où il se retire pendant l'hiver. On n'en trouve point en Afrique; peut-être va-t-il en Asie. Il arrive en Europe, en avril, pour repartir en septembre. Il voyage seul et vit isolé. Il n'a presque point de chair ; cependant Chomel, dans son Dictionnaire économique, dit que les Gascons l'engraissent pour en faire un mets qu'ils préfèrent à tous les autres. Sa chair est alors blanche, tendre et presque aussi savoureuse que celle de l'ortolan, ce qui rappelle la fantaisie d'Héliogabale, qui se faisait servir des langues de rossignols, de paons, etc., et le fameux plat du comédien Esophe, composé d'une centaine d'oiseaux, tous recommandables par leur talent de chanter ou par celui de parler. Ce plat fut, dit-on, estimé six cents sesterces. Pline, liv. IX, ch. 51

ROTA (vin de). Ce vin se fait à Rota, en Espagne, à trois lieues nord-ouest de Cadix. Il est fort stomachique ; mais on ne doit le prendre qu'à petites doses ; il convient dans les convalescences, et lorsqu'il faut augmenter les forces de l'estomac.

ROTI. C'est de la viande ou de la chair que l'on soumet à l'action immédiate du feu. Bien fait, il retient, pour ainsi dire, toutes les parties solubles de la chair, dont il conserve la saveur, parce qu'il n'est, à proprement parler, qu'une coction dans l'eau que contient déjà la viande ; opération durant laquelle cette dernière reste imprégnée de toutes les substances, qui ne font que se dessécher à leur surface, et y brunir par l'action de la chaleur. Les viandes brunes rôties donnent un jus d'autant plus foncé, que leur osmazôme est d'une couleur plus forte. Les viandes blanches donnent un suc plus pâle, et leur vertu tonique est en proportion de leurs qualités naturelles, exaltées par l'action du feu. Les viandes les plus visqueuses ont, plus que les autres, besoin d'être rôties ; aussi le cochon de lait, l'agneau et le chevreau, ne peuvent guère se manger que de cette manière. Le rôti est couvert d'un enduit demi-brûlé, de couleur brune et dont le goût est assez analogue à celui du caramel ou sucre brûlé ; cet enduit lui donne une saveur agréable. La viande rôtie est très-nourrissante et tonique ; beaucoup d'estomacs s'en accommodent mieux que de la viande préparée de toute autre manière.

ROTIE (*Offella*). On appelle ainsi une tranche de pain rôti, qu'on arrose de bon vin et de sucre ; elle est stomachique. On fait en outre des rôties au beurre, aux anchois, à l'huile d'olive ; on en fait au gras ; par exemple, on met des

tranches de pain sous les bécasses, les grives, etc., au moment qu'elles sont à la broche, celles-ci sont encore plus restaurantes.

ROTIN (*Calamus rotang*, L.). La tige n'a pas de branches, mais la cime est couronnée, hérissée d'épines très-aiguës. C'est la canne que les Hollandais nous vendent et dont ils font un si grand mystère. Ce rotin produit des fruits qui, parvenus à leur maturité, sont ronds, de la grosseur des noisettes, et couvert de petites écailles brillantes et couchées en arrière les unes sur les autres. Ces fruits, suspendus à la tige, sont en grappes longues et serrées; leur chair a un goût aigrelet. Ils contiennent un noyau. On suce ces fruits pour étancher la soif. On les confit aussi dans le sel pour les mêler au thé. Dans l'Inde, on les porte même sur les marchés.

ROTYE. Oiseau des îles Orcades; il est palmipède et de la grosseur du merle. La tête, le cou et le dos sont noirs, son ventre est blanc. Ces oiseaux volent en essaims innombrables sur la glace; on en tue jusqu'à douze cents dans l'espace de quelques heures; leur chair est excellente et peut fournir aux équipages un très-bon aliment. Pour les conserver on les stratifie dans un tonneau avec de la glace.

ROUGE-QUEUE A COLLIER (*Phœnicurus torquatus*). Oiseau de passage et du même genre que le rossignol, la fauvette, etc. Il arrive vers le milieu du printemps et s'en retourne en automne. Pendant la chaleur il ne quitte l'épaisseur des bois que le matin et le soir pour chercher des vers et des insectes dont il se nourrit. On le prend à la pipée vers la fin de l'été; à cette époque, il devient fort gras; aussi sa chair est-elle estimée des gourmands.

ROUGEOLE A LAIT DOUX. Dans les Vosges, on donne à ce champignon le nom de vache, et celui de veau dans la Meuse. Il est rouge-foncé, à feuillets blancs. Sa chair est fine et délicate. En la déchirant il en sort un suc laiteux fort doux. On mange ce champignon avec délices.

ROUGEOLE PIED DE LIÈVRE (*Trifolium arvense*). Plante dont le grain mêlé au froment a servi dans les années de disette à faire un pain assez bon, quoique de couleur rose; ce qui produisit des émeutes à Paris, où le peuple croyait que les boulangers mettaient du sang dans le pain.

ROUGET (*Mullus barbatus*, L.). Ce poisson est de la taille de huit à dix pouces, rouge, riche, élégant dans ses formes; sa chair est d'excellente saveur. Le ventre et les côtés ont des teintes éclatantes d'argent le plus pur, le dos est nuancé d'or et de pourpre. Ce poisson vit dans plusieurs mers, surtout dans la Méditerranée, près des côtes de France, de Rome, de Malte, de Sardaigne, etc. On en trouve aussi abondamment aux environs

de Bordeaux. Il se nourrit de crustacées, de coquilles et de de débris d'animaux tombés à la mer. Il fréquente de préférence les rivages plutôt que la haute mer, il fraie trois fois par an et pèse ordinairement de demi-livre à deux livres. Sénèque cite un rouget de quatre livres, qui fut donné à l'empereur Tibère. Juvénal en cite un autre de six livres, qui fut acheté pour autant de sesterces; bien plus, un ancien consul nommé Célère, en paya un huit mille sesterces; et, si l'on en croit Suétone, trois de ces poissons furent payés trente mille sesterces. La chair du rouget est blanche, ferme, de saveur exquise, et de facile digestion, on la permet même aux convalescens; mais on ne peut s'en procurer aux marchés de Paris d'aussi frais que dans les ports de mer où on les mange aussitôt sortis de l'eau. Ceux de Marseille ont eu et ont encore beaucoup de réputation. Milon, coupable d'un meurtre, et exilé à Marseille, après avoir été mal défendu par Cicéron, dit en recevant son plaidoyer, qu'il s'estimait heureux que ce plaidoyer n'eût pas eu de succès, parce qu'il serait encore à Rome, où il ne mangerait pas les excellens rougets de Marseille.

Les Romains avaient remarqué que les belles couleurs du rouget s'effaçaient à sa mort, en passant successivement par plusieurs nuances; aussi, dans leurs dégoûtantes orgies, ils se donnaient le plaisir barbare de le faire expirer sous leurs yeux, et de voir ses nuances éclatantes devenir successivement pourpres, violettes, bleuâtres et blanches, à mesure que l'animal passait par tous les degrés de la diminution de la vie et par les mouvemens convulsifs qui se joignaient à la dégradation de ses teintes. Ces riches et barbares Romains n'avaient pas honte de faire nager ce poisson dans de l'eau chaude, enfermé dans des vases de cristal, et de le faire ainsi cuire tout vivant à feu lent, sur la table même et sous les yeux des convives. Sénèque s'est élevé avec force contre ces barbares, pour qui ce n'était pas assez d'avoir dans ce poisson de quoi satisfaire leur sensualité, s'ils n'y trouvaient d'avance de quoi repaître agréablement leurs yeux.

A Constantinople, le rouget est un des poissons les plus communs et en même temps les plus recherchés. En Crimée, on lui a donné le nom de *poisson du sultan*, à cause de la bonté de sa chair. Pallas dit que celui qu'on trouve dans la mer Noire est excellent. On ne sait la raison pour laquelle Alexandre d'Aphrodisée, un des plus célèbres interprètes d'Aristote, a dit que ceux qui tenaient un rouget dans leurs mains étaient à l'abri de la secousse violente produite par la torpille (*Histoire naturelle et littéraire des Poissons*, par Schneider, p. 111.

ROUGILLON. Petit champignon qui croît parmi les mousses

et les chardons, il est remarquable par sa couleur d'un rouge de sang ou de brique pilée. Son suc, qui est de la même couleur, est abondant; il n'est point âcre. Sa saveur est à peu près celle de certains fruits succulens. Son chapeau n'est pas régulier, mais visqueux et luisant aussitôt que le champignon naît. Paulet dit qu'il est fort recherché pour les cuisines par ceux qui savent le connaître. On peut, dit-on, le conserver longtemps; il durcit sans se corrompre et acquiert alors l'odeur de morille, mais il est tellement indigeste qu'on le rend souvent tel qu'on l'a mangé; il est prudent de s'en abstenir.

ROUSSELET. Petite poire hâtive, très-sucrée, qui mollit aussitôt qu'elle est mûre. A Reims on la fait sécher avec art. On en prépare aussi une excellente compote, de facile digestion, et qu'on permet même aux convalescens.

ROUSSETTE (grande), (*Squalus canicula*, L.). Poisson de couleur grise, avec de petites taches noirâtres. Il a trois ou quatre pieds de longueur. Sa vie est tellement dure que ses membres coupés, remuent encore pendant plus d'une heure. Sa chair est coriace et son odeur fortement musquée. On la mange rarement. Le foie rend beaucoup d'huile, et si on le mange, il occasione des accidens plus ou moins dangereux. Sauvage avait remarqué ces effets et les avait publiés. Un savetier de Bias, dit-il, sa femme et ses enfans furent pris d'un profond assoupissement après en avoir mangé et ne recouvrèrent leurs facultés que trois jours après ce fatal repas. Leur figure était rouge et une éruption cutanée se manifesta sur tout le corps, laquelle se termina par desquamation. Ce fait rappelle celui consigné dans les journaux de Londres en 1802, où il est dit que le capitaine Leach, revenant de la Jamaïque avec sept personnes, ayant mangé du foie d'un requin, moururent toutes, après avoir éprouvé des accès de folie.

RUM, qu'on écrit parfois *rhum*, nom anglais d'une espèce d'eau-de-vie forte, inflammable et tirée de la canne à sucre par distillation. Les colons français lui donnent le nom de *tafia*, on croit cependant que ce mot est appliqué à une autre liqueur alcoolique approchant fort de celle-ci, mais qui présente des différences; ainsi le tafia est fait avec le mout de la canne à sucre, qu'on laisse fermenter et qu'on distille ensuite. La fabrication du rum est un grand objet de commerce. On le rend plus ou moins fort.

Dans les Indes occidentales, lorsque le liquide est complétement fermenté, on le distille à la manière ordinaire et on le porte quelquefois au degré de l'alcool; on l'appelle alors *double rum*. Lorsque l'opération est bien faite, on peut le mêler avec de l'eau-de-vie, parce que cet esprit est supérieur à celui de la mélasse. Aux Barbades, on prépare avec le

jus de canne, un très-bon esprit, qu'on nomme *esprit de canne;* il ressemble au véritable rum. En France et en Amérique, il a vingt-six degrés; mais en Angleterre et même en France, on l'affaiblit avec de l'eau. Ses propriétés sont celles des autres liqueurs alcooliques. La saveur en est piquante et produit de la sécheresse dans la bouche. son odeur est empyreumatique, parce qu'il contient un peu d'huile. Il n'y a que deux cas où cette liqueur peut être utile, et qu'on peut appliquer à toute autre liqueur alcoolique; 1° comme puissant cordial, lorsque les forces sont perdues subitement; 2° lorsqu'on est exposé au froid humide, sans pouvoir s'en garantir, à l'effet de pouvoir contrebalancer l'affaiblissement produit par le froid et l'humidité, lors surtout qu'on emploie en même temps cette liqueur à l'extérieur, c'est-à-dire en frictions. L'expérience a prouvé qu'il n'en était pas de même dans la grande faiblesse produite par une forte chaleur, alors ces liqueurs ne font qu'aggraver l'accablement; elles rendent ceux qui en font usage, incapables de tout exercice et les disposent à contracter la maladie de la saison.

Autrefois, c'était la coutume d'avoir chez soi plusieurs élixirs et liqueurs alcooliques, qu'on ne manquait jamais de donner avec profusion à la moindre apparence de faiblesse. C'était aussi à force d'avoir recours à ces drogues, qu'un grand nombre de personnes avaient contracté l'habitude des liqueurs fortes, qui ruinaient leur santé. On a vu des dames tellement habituées à boire de la liqueur de cerise, d'abord mélangée d'eau, ensuite pure, aussitôt qu'elles éprouvaient la moindre indisposition, qu'elles étaient dans un état d'ivresse presque continuel et finissaient par être atteintes de maladies mortelles.

S.

SABDARIFA (*Alcea americana*). Espèce de ketmie de l'Amérique, produisant une tige de trois à quatre pieds. Ses fleurs sont grandes et tout-à-fait semblables à celles de la mauve. Il leur succède des fruits oblongs, remplis de semences rondes. On la cultive dans les jardins des Indes. Ces fruits sont remplis d'un suc visqueux. Les semences se mangent comme les graines légumineuses. La plante est émolliente. Ses gousses entrent dans un ragoût appelé dans le pays *gumbo-fevi*. Les feuilles, cuites dans l'eau, jouissent à peu près des propriétés des épinards.

SACAMITÉ. Terme créole, qui veut dire sagou imité. A la

Nouvelle-Orléans, on met le maïs blanc en gruau, qui remplace le pain et le riz. Cet aliment nourrit davantage que le riz, aussi les Nègres le préfèrent. La digestion s'en fait facilement; on le donne même aux convalescens. Les sauvages du Canada appellent le sacamité *otet;* ils font bouillir ce gruau avec de la viande ou du poisson, lorsqu'ils peuvent en avoir; il est presque leur seule nourriture.

SAFRAN CULTIVÉ (*Crocus sativus officinalis*, L.). La fable donne le nom de *Crocus* à cette plante, parce qu'un jeune homme de ce nom, ayant dédaigné la passion qu'avait pour lui la nymphe Smylax, fut métamorphosé en safran. La plante a plusieurs variétés. Elle croît naturellement dans certains pays, surtout dans l'Orient. Ce furent les Arabes qui la transportèrent en Espagne. Elle a six à huit pouces de hauteur; sa racine est un ognon globuleux, de la grosseur d'une petite prune, couvert d'une pellicule sèche; ses feuilles naissent dans une gaîne membraneuse; de leur centre, sort une hampe courte, très-mince, terminée par une spathe qui renferme une fleur régulière, bleu-clair ou gris de lin. L'odeur du safran est forte, aromatique, enivrante et produit même des effets délétères. Sa saveur est amère et très-âcre. Ses propriétés sont encore plus prononcées dans celui d'Orient. La couleur de cette plante est jaune, teignant fortement ce qu'elle touche. Les anciens en usaient beaucoup. Les Romains l'infusaient dans le vin; ils en préparaient même une liqueur qu'ils répandaient sur les théâtres pour les parfumer. Les Polonais abusent de ce condiment: on en fait un grand usage dans le Midi. On l'emploie aussi pour colorer des pâtes, ainsi que le beurre, etc.; enfin on en assaisonne certains mets. D'après l'analyse faite par M. Bouillon-Lagrange, le safran contient de l'eau, de la gomme, de l'albumine, du polychroïte (de plusieurs couleurs), une matière cireuse et de l'huile volatile; sa vertu narcotique peut être attribuée à cette huile. Le safran échauffe, aide à la digestion et resserre le ventre; aussi ne doit-on en user qu'avec prudence. Les femmes grosses, celles qui perdent beaucoup, doivent s'en abstenir. Il porte aussi à la tête; car, dit Galien, il trouble l'esprit. Entre autres exemples, Simon Pauli rapporte celui d'une fille qui, voulant provoquer les règles, en usa immodérément; il en résulta de violens maux de tête qui durèrent toute sa vie. Il est enivrant et donne lieu à des ris immodérés et convulsifs; comme cela eut lieu, au rapport d'Amatus Lusitanus, chez un homme qui en avait mis une grande quantité dans un pot où il faisait cuire de la viande, et, après l'avoir mangée, il fut pris de ris immodérés qui faillirent le tuer. Le bon safran doit avoir une couleur rutilante, être d'une texture fort tenace; le meilleur est celui de

Coryce, dans le Levant. Celui du Gâtinais jouit d'une réputation méritée. On le falsifie parfois avec les pétales du *scolymus hispanicus*, le *carthame*, etc. Il convient en hiver, en petite quantité, à certains vieillards, et aux tempéramens phlegmatiques. Pour le conserver, on le sèche sur des tamis de crin suspendus sur de la braise. Cinq livres de safran frais n'en donnent qu'une livre de sec. On l'employait autrefois dans les sacrifices et on en parfumait les coussins sur lesquels on posait les statues des dieux.

SAGOUTIER ou **SAGOUIER** (*Raphia vinifera*, Beauv.). Arbre de moyenne grandeur, à tige droite, couronnée par une touffe de feuilles, grandes, pendantes, chargées, ainsi que les pétioles de petites épines. Les fleurs sont alternes, enveloppées à leur base par une écaille circulaire, dure, un peu jaunâtre, lisse et presque luisante. Il y en a de mâles et femelles, qui tombent lors de la maturité des fruits, lesquels, réunis, forment une grosse touffe ovale, serrée, composée de baies ovales, luisantes et écailleuses. Chaque baie renferme une semence ovale, mais ridée. Cet arbre est un palmier qui se trouve dans différentes contrées de l'Inde, au Malabar, en Afrique, sur les bords des rivières. Son utilité consiste en ce que les côtes des feuilles servent à faire des instrumens pour la pêche, et les feuilles à couvrir les maisons; la liqueur qu'on en retire est assez semblable au vin de palme, quoique plus colorée. Dans le pays, on lui donne le nom de *bourdon*. Cette liqueur pétille comme le champagne mousseux et est très-enivrante. Bien faite, on peut la conserver long temps. Ce palmier fournit aussi une fécule, connue sous le nom de sagou, quoiqu'il y ait d'autres palmiers dont on en extrait en plus ou moins grande abondance. On l'extrait surtout de la moelle contenue dans le tronc; il est plus ou moins blanc, suivant l'âge de l'arbre. Propriétés du sagou. *Voir* cet article.

SAIGA. Espèce de chèvre sauvage, qui a beaucoup de ressemblance avec le chevreuil, quoique ses cornes soient droites. On la trouve en Hongrie, en Pologne, en Tartarie et dans la Sibérie méridionale. Sa chair sert très-souvent d'aliment aux environs de Sempalat; sa saveur approche beaucoup de celle du cerf.

SAINT-PIERRE. Poisson de mer, dont le corps est comprimé. On le prend près des côtes de la Méditerranée. Sa chair est délicate, de saveur agréable et de facile digestion.

SAKKI. Espèce de bière, faite avec le riz et qui a de la ressemblance avec le vin. Nouvellement faite, elle est blanche et devient brune ensuite; sa saveur ne plaît pas à tout le monde. On trouve cette liqueur au Japon; on la fait chauffer, parce que ces peuples ne boivent jamais froid. L'ivresse qui en ré-

sulte n'est pas de longue durée ; mais elle laisse un mal de tête violent. Le sakki est un objet de commerce pour Batavia. On préfère le blanc. C'est à l'usage immodéré des boissons chaudes et des bains chauds qu'on attribue, avec raison, le délabrement physique et moral des Chinois et des Japonais. Leur énorme ventre, leurs jambes engorgées, leur extérieur, tout annonce un relâchement général.

SALAC. Fruit de Java ; il est de la grosseur et de la forme d'une poire et remarquable par les écailles qui le couvrent, rangées en arrière les unes sur les autres ; il renferme une amande blanche, partagée en plusieurs portions, d'un goût très-agréable et fort nourrissante. On en vend sur tous les marchés.

SALANGANE HIRONDELLE (*Hirundo esculenta*, L.). Espèce d'hirondelle qui vit dans l'archipel des Indes. Elle a les mêmes habitudes que les autres ; elle n'existe que sous la ligne équinoxiale. On en trouve la première variété aux îles de France et de Bourbon, aux Moluques et aux Philippines. Elles produisent des nids gélatineux, de la forme d'un petit bénitier ou coupe. Ces nids sont composés d'une substance blanche, demi-transparente, dure et mêlée de légères touffes de coton en dedans. A l'extérieur, cette substance a l'aspect d'une gélatine très-blanche, desséchée par filamens, soigneusement accolés. Au Tonquin, on donne à cet oiseau le nom de *chim*. Les insulaires voisins des îles Manilles le nomment *salangan* et le regardent comme le plus précieux du pays, attendu le grand profit qu'ils retirent de la vente de son nid. Les missionnaires qui en ont examiné la matière ont assuré que le suc de calembac leur communiquait des qualités rares et un goût exquis. Le calembac est une espèce de résine qui découle du bois d'aloès, autour de ses nœuds et surtout au pied de l'arbre. Ce bois n'a rien de commun avec la plante de ce nom. La gomme résine qu'on en retire, ou calembac ou tembac des Indiens, est une substance qui s'écrase sous les dents, et dont la saveur est délicieuse. Cette résine est peu connue en Europe. On ne la recueille que sur les montagnes les plus inaccessibles de la Cochinchine et dans la province d'Hyemen à la Chine. On la vend au poids de l'or à cause de son parfum, que l'on brûle sur des charbons dans les plus fameuses pagodes et dans les occasions rares, chez les grands. Quoi qu'il en soit, le prix de ces nids est extrêmement élevé : on les appelle *sakoi-pouka*. On sait aujourd'hui que plusieurs espèces d'hirondelles produisent de ces nids gélatineux. Les blancs sont les plus recherchés, parce qu'ils sont de l'année. Sumatra en expédie à Kanton de nombreuses pacotilles, dont les Chinois sont friands. On les trouve dans les anfractuosités des mon-

tagnes, comme de petits bénitiers. On en fait deux récoltes par an. Ces hirondelles emploient près de deux mois à leur préparation. On ne les enlève que lorsque les petits ont des plumes. Plusieurs Japonais sont, depuis leur enfance, occupés à cette extraction périlleuse, qu'ils n'entreprennent jamais sans avoir sacrifié un buffle, prononcé des prières, et s'être frotté tout le corps d'une huile odoriférante. Ils ont soin, en même temps, de parfumer l'entrée de la caverne avec du benjoin, d'invoquer la protection d'une déesse tutélaire, devant laquelle un prêtre brûle de l'encens. La descente dans les cavernes s'opère ensuite avec des échelles et un flambeau fait avec une gomme qui, allumé, ne peut être éteint par le gaz souterrain. On a cru que ces nids n'étaient autre chose qu'une écume de mer ou du frai de poissons. D'autres les ont regardés comme étant formés d'une substance aromatique.

Buffon consulta à ce sujet M. Poivre, qui lui répondit qu'ayant pénétré dans une caverne creusée parmi les rochers qui bordaient la mer, non loin de l'île de Java, il l'avait trouvée entièrement tapissée, dans le haut, de nids de salangane, en forme de bénitiers, contenant chacun deux ou trois œufs, lesquels nids furent reconnus pour être composés d'une substance pareille à celle de la colle forte à demi délayée. M. Poivre conclut que leur base était du frai de poisson, et Fourcroy étaya cette idée de l'analyse qu'il en fit. M. le pasteur Sénebier, à qui une quantité assez considérable de ces nids fut remise par un Hollandais, en fit la description, l'histoire et l'analyse, qu'on trouva dans ses manuscrits. On y voit : 1° Que ces nids ont de deux à trois pouces de diamètre, et ne pèsent pas plus d'un tiers d'once ; que la consommation qu'on en fait à la Chine, aux Moluques et dans toute l'Inde, est prodigieuse ; puisqu'on en exporte à Batavia seulement au-delà de quatre millions toutes les années et qu'ils coûtent jusqu'à dix piastres par livre ; 2° qu'ils ne donnent à l'analyse aucun produit végétal, ni aucun indice d'une origine maritime ; qu'ils ne sont qu'une gelée animale, parfaitement semblable à celle de veau, quoique plus solide, qu'elle s'élabore dans l'estomac même de l'oiseau, qui s'en dégorge, comme le font plusieurs autres espèces d'hirondelles ; que cet oiseau attache cette substance aux rochers, la façonne avec ses pattes en forme de nid, en ayant soin de le mettre à l'abri de la pluie. M. Poivre annonçait à Buffon que les Chinois, à la Cochinchine et dans toutes les îles de l'océan Indien, regardaient ces nids comme une nourriture substantielle, aphrodisiaque et fournissant beaucoup de suc prolifique.

La polygamie qu'autorise la loi de Mahomet, énerve bientôt ces peuples ; aussi, les voit-on se livrer, par tous les moyens

que la crédulité peut mettre en avant, à chercher des substances aphrodisiaques, le plus souvent sans effet, pour ranimer leurs sens blasés ou énervés par des jouissances trop répétées. Ces nids ne jouissent d'autant de réputation que parce que ces peuples croient à leur faculté restaurante spermatopée; cependant, il faut l'avouer, le mucilage animal qui y abonde, les rend une propriété nutritive bien prononcée. On mange ces nids accommodés de la manière suivante. Après les avoir nettoyés, on les laisse tremper, pour en ramollir les filamens, qui se séparent alors et se gonflent; on les met ensuite sous une volaille rôtie, dont ils absorbent le jus, ou bien on les fait cuire avec un chapon ou un canard, dans un pot de terre hermétiquement fermé, pendant vingt-quatre heures et à petit feu. Cet aliment est servi dans les repas les plus somptueux. A Siam, dit le père Tachard, on les trouve admirables pour les ragoûts et excellens pour la santé, quand on y mêle du ginseng; on en fait aussi des bouillons, des soupes, des ragoûts, comme ici on fait avec des champignons. Ces nids ne manquent pas d'être falsifiés par ces peuples, qui les forment avec des ailerons de requin, le priape et surtout avec la colle de riz et des aromates, tels que le cardamome, le curcuma, le gingembre et tout ce qui peut les rendre aphrodisiaques et nutritifs.

SALEP, SALAP ou **SALOP** (*Orchis mascula*, L.). Nom persan qui a passé dans notre langue et sous lequel on connaît les tubercules des orchis (*Voir* cet article). Ces tubercules sont réunis en chapelets par le moyen d'un fil; ils sont d'une grosseur qui varie depuis celle d'un grain de café à celle d'une amande; leur couleur approche de celle de la paille, ils sont demi-transparens et de consistance presque cornue. Leur odeur hircine lorsqu'ils sont frais, devient presque nulle étant secs. Leur saveur est douce et mucilagineuse; l'eau les ramollit et les dissout en partie. Réduits en poudre, ils donnent à l'eau une consistance gélatineuse. Les Orientaux ont l'art de préparer le sagou mieux que toute autre nation; à cet effet ils choisissent les plus belles bulbes d'orchis, au moment que la plante commence à fleurir, ils en ôtent la peau, les mettent tremper dans l'eau froide pendant quelques heures, les font ensuite cuire dans suffisante quantité d'eau; et, après les avoir égouttés, ils les enfilent et les font sécher à l'air. Pour cette préparation, ils choisissent un temps chaud et sec. Les Persans ainsi que les Turcs font un usage habituel du salep dans leurs repas, parce que sous un petit volume ils y trouvent beaucoup de parties nutritives. Cet aliment, restaurant, convient aux vieillards, aux convalescens et aux personnes affaiblies. Le salep est de nature mucilagineuse, ayant une légère odeur

animale; on en prépare des gelée qui, édulcorées avec du sucre, sont un excellent remède dans les affections chroniques de la poitrine et dans les épuisemens. Quoique très-nourrissant, le salep n'est point excitant. Tout l'effet qu'on lui attribue comme aphrodisiaque, est dû aux différens aromates qu'on lui associe, tels que le gingembre, l'ambre, le musc, le girofle, etc. Les Orientaux s'approvisionnent de salep pour leurs voyages. Un homme est suffisamment nourri pendant un jour avec une once de cette substance et autant de gelée animale dissoute dans l'eau. Linné dit qu'il peut se préparer avec l'eau de mer, dont il corrige l'âcreté par l'abondance de son mucilage. Celui qu'on trouve dans le commerce est souvent altéré; il a parfois une odeur hircine, d'autres fois il ne l'a pas, tantôt il est soluble à froid, tantôt non. Selon M. Caventou, cette substance étant composée de peu de gomme, de très-peu d'amidon et de beaucoup de bassorine, serait très-bien placée à côté de la gomme adragant. D'après le même chimiste, son examen analytique prouve que sa vertu nutritive n'est pas due à l'amidon. Toutes les espèces d'orchis qui croissent en France sont propres à faire du salep. (*Voir* l'article ORCHIS, pour connaître la manière dont on peut l'en extraire.) Geoffroi dit que si l'on fait évaporer sur des assiettes de fayence, l'eau dans laquelle on a fait cuire cette racine bulbeuse, il y reste un extrait visqueux, dont l'odeur est celle d'une prairie fleurie quand on passe au dessous du vent. On peut aussi comparer son odeur à celle du mélilot, dont la fleur commence à se faner. On a essayé en France d'extraire du salep de la racine à double tubercule de l'*orchis militaris*, du *satyrium* et de quelques autres. L'essai a fort bien réussi.

SALICAIRE (*Lythrum salicaria*, L.) Plante vivace qui vient dans les prairies marécageuses et sur les bords des rivières. On l'appelle communément *lysimachie rouge;* ses tiges sont hautes, rudes, anguleuses, rameuses et rougeâtres. Les feuilles sont oblongues, pointues et d'un vert foncé. Les fleurs sont petites et de couleur purpurine. Les habitans du Kamtschatka en mangent les feuilles en guise d'épinards et en boivent la décoction en place du thé. Ils les mangent même crues; ils en font aussi une espèce de vin dont ils retirent de l'eau-de-vie par la distillation.

SALICORNE HERBACÉE (*Salicornia herbacea*, L.). La racine est annuelle; la tige herbacée, haute de quatre à dix pouces, les fleurs verdâtres. La plante croît dans les marécages sur les bords de l'Océan et de la Méditerranée. En Angleterre, on en confit dans le vinaigre les jeunes rameaux, pour servir d'assaisonnement aux salades.

SALICOT ou **SALICOQUE**. Espèce d'écrevisse de mer, qu'on

nomme à Paris *chevrette*. Sa chair a une saveur agréable et, selon Lémery, on en fait la digestion plus facilement que de celle des autres écrevisses de mer. La consommation qu'on en fait est immense : on la sale pour la conserver.

SALICOT. *Voir* MACRE OU CHATAIGNE DE TERRE.

SALIMAN. Poisson de rivière et d'étang, fort abondant dans le royaume de Siam. Il est de la grandeur et de la forme du hareng ; il a un dard vers la queue avec lequel il blesse assez souvent les pêcheurs ; mais les blessures n'en sont pas dangereuses. Sa chair passe pour être un fort bon aliment.

SALMERIN (*Salmerinus*). La forme de ce poisson est ronde ou ovale ; il habite les lieux froids et pierreux ; il est très-commun près de Trente, ainsi que dans les rivières et les lacs. Il pèse d'une à deux livres; ressemble assez au saumon, quoique plus petit. Sa chair a quelque analogie avec celle de la truite ; elle est tendre, courte, point visqueuse et convient à tous les estomacs ; mais elle se corrompt facilement, ce qui oblige de la saler.

SALSIFIS (*Tragopogon*, L.). Plante de la famille des chicoracées. Sa racine est bisannuelle, tendre, laiteuse, blanche, à tige haute. Les feuilles ressemblent à celles du porreau. Son suc est laiteux, doux et visqueux. On croit le salsifis originaire d'Espagne. Cette racine est alimentaire et a les mêmes propriétés que la scorsonère ; elle est venteuse, surtout si on en mange avec excès : elle est du goût de beaucoup de personnes. On compte plus de trente variétés de cette plante.

SALSIFIS DES PRÉS (*Tragopogon pratense*, L.). Vulgairement barbe de bouc. La plante se trouve dans les prés. Sa racine est vivace et ressemble à celle de la scorsonère ; elle est allongée, pivotante et blanchâtre. Sa tige est cylindrique et haute ; ses feuilles sont alternes ; le suc est laiteux, doux et mucilagineux. Les jeunes pousses se mangent en salade ou cuites comme les épinards. J. Bauhin a remarqué que ses fleurs se tournent du côté du Levant.

SANDAT (*Perca lucioperca*, L.). Poisson de trois ou quatre pieds de long, qui vit dans les eaux douces de l'Allemagne, de la Hongrie, de la Pologne et surtout dans le Danube. Il ressemble au brochet et à la perche par la disposition de ses nageoires. Sa chair est fort recherchée, parce qu'elle est blanche, tendre, de saveur agréable et de facile digestion. Pour l'envoyer au loin, on met le poisson dans la neige ou on le sale. On le fume aussi.

SANG (*Sanguis*). Le sang des animaux contient les mêmes matériaux organiques que les chairs, de la sérosité albumineuse et de la fibrine. L'eau chaude le coagule ; l'on mange

celui de différens animaux, assaisonné, principalement sous la forme de boudin. Dans la cuisson, sa couleur devient rouge, tirant sur le noir. Il nourrit beaucoup, mais il acquiert une saveur assez forte, qui occasione des rapports, et si on le mêle à de la graisse ou à du lard, ces rapports donnent ce qu'on appelle le fer chaud. Sa digestion se fait avec un sentiment de forte chaleur ; il échauffe et pèse sur l'estomac, qui souvent ne le digère pas. Le sang du lièvre est moins lourd. Celui du bœuf l est beaucoup. On estime celui du cochon. On ne fait point usage de celui des bêtes fauves ; cependant Homère a célébré celui du chevreuil. Le sang, comme aliment, produit beaucoup de matière excrémentitielle. Les personnes fortes, les gens de peine, celles qui ont un bon estomac et qui font de l'exercice, sont les seules qui puissent en manger. Berzélius et le docteur Bostok se sont assurés que le sang ne contient pas de gélatine ; ils sont arrivés à la même conclusion, sans avoir eu connaissance des travaux l'un de l'autre. (Annales de chimie, octobre 1813).

SANGLIER (*Aper*). Quadrupède de la même espèce que le cochon domestique, quoique sauvage ; cependant ses formes sont mieux proportionnées et plus nerveuses que celles du cochon ordinaire ; son poil est plus rude et d'une couleur plus fauve ; ses pieds sont plus gros ; ses pinces plus séparées ; ses défenses plus grandes ; sa hure plus longue ; ses oreilles plus courtes et moins inclinées ; sa couleur est noirâtre ou tirant sur le rouge obscur. Pausanias dit en avoir vu de blancs. On trouve communément cet animal dans les forêts les plus sombres ; il aime les fonds humides et marécageux, dont il ne sort guère que la nuit pour chercher sa nourriture. Il va quelquefois par bandes lorsqu'il est jeune. Sa chasse est très-dangereuse ; il est redoutable aux chiens et aux chasseurs. Si l'on parvient à lui faire quitter sa bauge, il fuit d'abord, mais lentement, et malheur aux chiens qui le pressent de trop près. Dès qu'il est blessé, il s'arrête et court sur celui de qui il croit avoir reçu le coup ; alors il renverse et déchire tout ce qui se trouve devant lui. Les plus dangereux sont ceux de quatre ans, parce qu'à cet âge leurs défenses sont plus droites et plus tranchantes. Ces animaux vivent dans les régions tempérées de l'Europe et de l'Asie, ainsi qu'en Syrie, dans l'Inde et dans les parties septentrionales de l'Afrique. Servilius Rullus fut le premier à Rome qui fit servir cette chair sur sa table. On connaît les orgies de Marc-Antoine, qui faisait rôtir jusqu'à huit sangliers entiers dans un repas où il y avait peu de convives. Cette chair jouit à Rome de beaucoup de réputation. Caton-le-Censeur reprochait à ses contemporains les échinées de sanglier qu'on partageait en trois parties ; mais on ne ser-

vait ordinairement que celle du milieu ou le rable. Quoi qu'il en soit, cette chair est ferme, mais plus tendre et meilleure que celle du cochon ordinaire, parce que cet animal vit en plein air et fait beaucoup d'exercice. Les meilleurs sangliers sont ceux qu'on prend en avril et en mai, ou en automne lorsqu'ils ont été engraissés. Les Italiens estiment beaucoup ceux de Toscane. La partie la plus recherchée est la hure. On doit choisir l'animal jeune, gras et nourri de glands, de racines, de chiendent, de grains et de fruits. Pline dit qu'on ne voyait point de sangliers en Afrique, et que ceux de la Macédoine étaient muets. On en voit dans quelques lieux qui ont deux cornes sur la tête. Quoique cette chair soit excellente, il faut en manger modérément, parce qu'elle n'est pas de très-facile digestion.

SANGLIER MARIN (*Aper marinus aureus maculatus*, Feuillée). Ce poisson a presque la figure du turbot; son corps est un peu plus long que large, il n'excède pas dix pouces de longueur; sa gueule est extrêmement petite; sa queue ressemble à un petit éventail arrondi; son corps, recouvert d'écailles, a quatre couleurs différentes. Le fond est de couleur d'or, la queue argentée est bordée d'un cercle jaune; les extrémités ont une teinte d'un noir un peu clair; ce poisson se trouve notamment dans les mers du Sud. Sa chair a une saveur fort agréable. On la digère facilement.

SAOUARY. Arbre de la Guyane dont le fruit ressemble à la châtaigne dans sa coque; sa forme est celle d'un rein. L'intérieur contient une pulpe que l'on mange comme les cerneaux; sa saveur est plus délicate. L'amande contenue dans ce fruit est douceâtre et venteuse. On peut en extraire de l'huile.

SAPINETTE. Boisson fort en usage en Angleterre et connue sous le nom de *spruce beer*. On y emploie les sommités et les branches du sapin noir (*abies nigra*), qui croît en Amérique, en Russie et même dans le nord de la France. On les fait bouillir dans l'eau avec du sucre brut et un peu de levain, en laissant fermenter. Boisson anti-scorbutique. On peut la faire avec les sommités du sapin commun, ainsi que le pratiqua mon collègue Keraudren, inspecteur de santé de la marine. Le sapin noir est connu sous le nom d'*épinette à la bière*.

SAPOTILLIER (*Achras sapota*, L.). Arbre fort élégant qui s'élève de dix à cinquante pieds: ses rameaux se réunissent en une belle cime. Ses feuilles sont alternes, éparses, ovales, lanceolées et entières. Ses fleurs sont blanchâtres et inodores; ses fruits sont des pommes assez grosses, globuleuses, mais variables dans leur forme, et divisées en douze loges; elles renferment des semences. Ces fruits sont assez recherchés; leur saveur est douce, mais fade; on les sert en Amérique sur

toutes les tables; on ne doit les manger que mûrs ou approchant de la pourriture.

SAPOTTE NEGRO (le). Arbre peu élevé, de la Nouvelle-Guinée, et dont les feuilles alternes sont de forme ovale allongée, laissant échapper de leurs aisselles des fleurs solitaires, dont le calice est épais, charnu et à cinq divisions; le pistil devient un fruit très-gros, presque sphérique, couvert d'une peau lisse verte et de substance pâteuse, noire, semblable pour le goût et la couleur à la thériaque. Ce fruit a quatre loges contenant chacune une amande ferme, peu huileuse; les Indiens mangent ces fruits avec délices.

SARBE (*Sparus sarba*, L.) Poisson qui se plaît auprès des côtes de la mer d'Arabie, dans les endroits vaseux ou tapissés de coraux et de plantes marines. Il est couvert d'écailles larges et argentées. Sa chair a une saveur agréable; mais elle est de digestion facile.

SARCELLE (*Anas querquedula*, L.). Espèce de canard, dont la poitrine est d'un brun clair, marqué de noir; le ventre est blanc, les ailes grises sont terminées de blanc; les plumes sont longues et les pieds couleur de plomb. Cet oiseau arrive en automne et au printemps; il se nourrit de plantes aquatiques et de graines. La saveur de sa chair n'est pas du goût de tout le monde. On en fait peu d'usage. Outre plusieurs variétés de sarcelles, il y en a une dans la Louisiane dont la chair est fort délicate. En Angleterre, on a essayé de naturaliser la sarcelle chinoise, mais la rigueur du climat ne l'a pas permis.

SARDINE (*Clupea sprattus*, L.). Petit poisson de mer ressemblant au hareng, mais beaucoup plus étroit et plus petit. On le trouve partout. On préfère celui que l'on prend en mars et en avril. Il est fort abondant dans la mer Méditerranée et surtout aux environs de la Sardaigne, dont il tire son nom. Il habite les endroits très-profonds; mais en automne, il s'approche des côtes pour frayer. Sa pêche forme une branche de commerce fort importante dans certaines parties de l'Europe; la seule ville de Port-Louis faisait annuellement quatre mille barriques de sardines, pesant chacune neuf à dix milliers. Belle-Isle en faisait douze cents; il en était de même dans d'autres ports de mer; on évaluait autrefois à deux millions de bénéfice annuel la pêche qu'on en faisait sur les seuls parages de la Bretagne. Il n'y a que les habitans des bords de la mer qui aient l'avantage de pouvoir manger ce poisson frais dont la chair est délicate et agréable. On en fait facilement la digestion pourvu qu'on n'en mange pas avec excès. On sale aussi ce poisson; il est alors condiment, excite l'appétit et rentre dans la classe des poissons salés. Frais, il convient à tout le monde. Henri IV, qui prisait les fins morceaux, avait pour les sardines fraîches

une prédilection particulière. Depuis son abjuration, il en faisait son déjeûner ordinaire les jours de jeûne. Ce fait est historique. Pisanelli prétend que la sardine aime le son des instrumens, et qu'elle sort la tête hors de l'eau pour l'entendre.

SARGUE (*Sparus sargus*, L.). Le museau de ce poisson est allongé, sa bouche petite, sa teinte générale est argentée avec une tache noire sur la queue. Il abonde dans le golfe de Gascogne et dans la Méditerranée, la mer Rouge et le Nil. Il parvient à la longueur de vingt à vingt-quatre pouces. Il pèse jusqu'à quatre livres. Sa chair est sèche et de médiocre valeur; aussi elle est presque toujours dure; cependant on la mange.

SARRAZIN (*Polygonum fagopyrum*). C'est mal à propos qu'on a nommé ce grain *blé noir*, puisqu'il n'appartient pas à la famille des graminées. Originaire d'Asie, il fut transporté en Afrique et introduit en Europe par les Maures d'Espagne, et naturalisé aujourd hui dans nos pays. Sa semence est triangulaire, noire en dehors, blanche en dedans, et fort abondante dans la Basse-Bretagne. Quoique ce grain soit avantageux en ce qu'il vient aisément partout, qu'il se développe et mûrisse assez promptement pour donner deux récoltes sur le même sol, dans une année favorable, et que son usage soit sain, nourrissant et de facile digestion, on ne peut se dispenser de dire que le pain qu'on en fait est le plus mauvais de tous; sec, le lendemain de sa cuisson, il se fend, s'émiette, est venteux, détestable. Il n'en est pas de même si on l'emploie en bouillie; cette préparation est fort nourrissante et saine. On mange cette bouillie chaude ou froide, frite ou grillée. Dans les cantons où le sarrazin constitue la nourriture des habitans, on y fait la bouillie et la galette avec du lait ou du cidre, et les enfans ne mangent pas autre chose. On a observé que le lait caillé valait mieux que le lait frais pour la faire; il la rend plus légère, plus sapide et plus facile à digérer. Cependant cet aliment donne à ces malheureux un teint livide, d où résulte un état de faiblesse et de langueur.

Il y a une autre espèce de sarrazin connue sous le nom de *blé noir de Sibérie*, *sarrazin de Tartarie*. Des expériences bien faites en différens endroits de la France, et dans les contrées du Nord, ont prouvé que cette variété était la plus avantageuse à cultiver, quoique le grain en soit plus petit. La plante est moins susceptible de verser, ne craint pas autant le froid, et sa fécondité est extrême. Cette espèce croît facilement, donne une farine abondante dont la pesanteur spécifique est aussi plus considérable. On peut conserver ce grain pendant deux années sans qu'il s'altère; sa farine se lie mieux, absorbe une plus grande quantité d eau. Le sarrazin, traité comme l'orge, sert à faire une espèce de bière, qui peut être

convertie en vinaigre, et même on peut en retirer de l'eau-de-vie. Dans le temps de disette ce grain devient une ressource, surtout en Bretagne et dans le Tourangeau.

SARRIETTE (*Satureia hortensis*, L.). On croit que *satureia* dérive de *satyros*, et rappelle la vertu aphrodisiaque que les anciens attribuaient à ces plantes. C'est une espèce de jacée qu'on cultive dans les jardins. On en compte plusieurs espèces qui viennent dans les bois, les prés, etc. Celle-ci approche assez du thym par son odeur forte et pénétrante. Sa saveur est âcre et chaude; l'huile essentielle qu'elle fournit en petite quantité jouit des mêmes propriétés. On emploie cette plante dans les cuisines pour relever le goût de certains mets végétaux, tels que pois, fèves, etc., ce qui les rend aussi moins venteux. Les Allemands la mêlent aux choux pommés, confits au sel et au vinaigre pour pouvoir les conserver plus long-temps. Les estomacs froids et paresseux, ainsi que ceux qui se nourrissent de substances grossières et visqueuses, se trouvent bien de son usage. Tragus l'appelle la sauce des pauvres gens; les tempéramens chauds, secs, irritables peuvent en éprouver de mauvais effets, tels que crachemens et pissemens de sang.

SASSENAGE. Excellent fromage qui se fait à Sassenage, bourg du département de l'Isère, près de Grenoble. (*Voir* article FROMAGE.)

SATIN PALE DE PAULET. Champignons de trois pouces de hauteur, blanchâtre, à surface sèche, uni, lisse comme du satin et luisant. Son mamelon est petit, son chapeau sujet à se fendre, ses feuillets sont minces, très-serrées et blanchâtres, sa tige est d'un roux cendré. Propriété des autres champignons.

SAUCE (*Embamma*). On appelle ainsi un assaisonnement liquide auquel on met du sel et des épiceries pour relever le goût de certains mets. La manière de les préparer varie beaucoup. Virgile paraît préférer celle qu'il exprime par le vers suivant;

Alliæ serpillumque herbas contundit olentes.

Celle qu'on fait avec l'huile ou le beurre roussi et la farine, et qu'on nomme roux, et où on met les viandes, sont fort sujettes, plus même que la friture, à occasioner le fer chaud. Il n'y a peut être point d'assaisonnement plus nuisible pour les estomacs qui ne jouissent pas de toute leur énergie. Ces condimens ont été inventés pour exciter l'appétit, mais en général, ils ne conviennent qu'à peu de tempéramens.

SAUCISSE (*Botulus*, Mart.). On donne ce nom à un intestin de cochon ou de tout autre quadrupède, qu'on farcit de chair crue, hachée et fortement assaisonnée, à laquelle on ajoute du lard. La vente des saucisses, saucissons, boudins et généra-

lement de tout ce que vendent les charcutiers exige la surveillance de la police, en été surtout, parce que ces substances contractent facilement un état de putréfaction et que ce n'est que par de très-forts assaisonnemens qu'on cherche à les en préserver. Ces alimens sont d'ailleurs fort indigestes.

SAUCISSON (*Lucanica*, Mart.). Espèce de tres-grosse saucisse de haut goût, composée de viande de cochon hachée, à laquelle on met force poivre, même de l'ail. Cet aliment ne convient qu'aux bons estomacs.

M. le docteur Kerner prétend que les saucissons fumés, mets favori des habitans du Wurtemberg, causent souvent des empoisonnemens mortels. C'est surtout au printemps que l'effet de ce poison se manifeste d'une manière plus ou moins alarmante. Sur soixante-seize personnes qui en avaient mangé, trente-sept en moururent. Les saucissons de foie paraissent être les plus dangereux. Le poison qui se forme dans toutes les chairs crues hachées et assaisonnées, et passées à la fumée, après avoir été renfermées dans des boyaux, se distingue de tous les autres, dit M. Kerner, en ce qu'il ébranle le système lymphatique.

SAUGE (*Salvia officinalis*, L.). La racine de cette plante est vivace, ses feuilles sont lancéolées, ovales, ridées et d'un vert cendré. Les fleurs sont en épis. La plante est originaire des pays chauds. Son odeur est fort pénétrante et sa saveur amère et piquante. Elle donne beaucoup d'huile essentielle de couleur verte et dont M. Proust a extrait du camphre, elle contient aussi de l'acide gallique. L'infusion des feuilles noircit par l'addition du sulfate de fer. Les feuilles servent à relever la saveur de certaines viandes. Il y a plusieurs variétés de cette plante qui ont à peu près les mêmes propriétés.

Les Hollandais en portèrent en Chine; mais sa réputation ne fut qu'éphémère, et le thé augmenta toujours de prix. Quoi qu'il en soit, les sauges sont toniques et stomachiques; elles passent pour fortifier le cerveau et le système nerveux. Leur odeur, lorsqu'on est à jeun, est enivrante et cause des vertiges. Ces plantes ont l'inconvénient de cacher des serpens et des crapauds à l'ombre de leurs feuilles.

SAUGE POMIFÈRE (*Salvia pomifera*, L.). Les fleurs de cette plante, qui croît dans tout le Levant, sont grandes. Si elle est piquée par un insecte, il s'y forme des excroissances de la grosseur d'une cerise, contenant à l'intérieur une pulpe transparente et gélatineuse; ce sont des espèces de galles qu'on vend confites.

SAUGE SCLARÉE (*Salvia sclarea*, L.). *Voir* ORVALE.

SAUMON (*Salmo salar*, L.). Poisson dont la tête est petite relativement à la grosseur du corps. Sa gueule est ample, sa

mâchoire supérieure allongée, sa peau peu épaisse, ses écailles médiocres et comme tuilées, son dos épais, un peu convexe, et le ventre un peu large. Ce poisson remonte en foule au printemps dans le Rhin. Après le frai il change de couleur, de figure, et même de saveur. Au rapport de Linné, on le trouve aussi dans les plus grandes rivières de la Suède, où il dépose ses œufs. On distingue le mâle de la femelle en ce que celle-ci a le bec plus crochu. On l'appelle *bécard*. Le saumon marche de concert avec l'alose, et s'engraisse d'autant plus qu'il est éloigné de la mer. Au rapport de Pline, ceux qu'on prend dans la Garonne et la Dordogne sont les plus estimés. Il y en a du poids de trente à quarante livres. L'instinct de ce poisson a ceci de particulier, que lorsqu'il est en troupe et qu'il veut remonter une rivière, il se tient le plus près possible du fonds, au lieu qu'en la descendant il s'élève à la surface de l'eau, et n'a qu'à se laisser aller. La chair du saumon est entremêlée de graisse, principalement au ventre; cette chair est d'un blanc nué de rose avant d'être cuite, et devient rouge après. La hure est le meilleur morceau, ensuite le ventre. La saveur en est délicieuse, mais c'est un aliment de difficile digestion, parce qu'il est très-gras. Si le poisson est vieux, sa chair est sèche, dure et pèse encore plus sur l'estomac. On dit que les Grecs ne connurent pas le saumon. Parmi les Latins, Ausone en a fait mention.

Dans la Finlande, on le coupe par tranches et on le recouvre de sel en y ajoutant un peu d'eau; il est bon à manger trois jours après. C'est aussi le mets favori de la noblesse à Stockholm. Le saumon de la Tamise est fort recherché en Angleterre.

Les Sokulks sèchent ces poissons, qui remontent en grand nombre dans la Colombia et ses affluens, ils les pilent ensuite, les serrent dans des paniers et les conservent pour les transporter. C'est un des principaux commerces du pays. Le saumon jouit d'une vitalité telle que son cœur palpite encore long-temps après qu'on l'a séparé du corps. Sa chair n'est pas également bonne dans tous les pays ni dans toutes les saisons; la nature des eaux y contribue aussi. Près de la baie de Castries, sur la côte orientale de la Tartarie, on tanne la peau des grands saumons, dont on fait un vêtement très-souple.

Dans plusieurs pêcheries, les saumons sont si abondans qu'on est obligé d'en saler, sécher, mariner et fumer pour pouvoir les conserver et les envoyer au loin.

SAUPE (*Sparus salpa*, L.). Poisson commun à Nice, où on l'appelle *sarpa*, et dans le golfe de Gènes. Son corps est couvert de grandes écailles, et sa gueule est peu large; il a parfois un pied de long. Willughby fait observer qu'il plaît plus

à l'œil par son aspect qu'il n'est propre à flatter le goût par les qualités de sa chair, qui est pesante, de difficile digestion et souvent de mauvaise odeur. Il n'y a que le peuple qui en mange. A Marseille, ce poisson est appelé *sopi*.

SAUREL ou **SICUREL** (*Scomber trachurus*, L.). Poisson appelé à Rome *sauro*, en Gascogne et en Saintonge *chicarou*, et dans les autres parties de la France *maquereau bâtard*. On en prend beaucoup en Languedoc et en Espagne. Il ressemble au maquereau quoiqu'il soit plus petit. Son corps est moins épais, plus aplati et sans écailles. Son museau n'est pas aussi pointu que celui du maquereau. Sa chair est plus sèche, plus dure et de plus difficile digestion; quoi qu'il en soit, on l'estime dans le Nord, mais à Nice et à Rome on la laisse au peuple. Les Hollandais aiment cette chair lorsqu'elle a été fumée.

SAUTERELLE. Qui croirait qu'un animal si nuisible peut être de quelque utilité pour la nourriture de l homme? Mais sur un sol ingrat, stérile, la misère le réduit à manger tout ce qu'il trouve; la perversité des goûts y est aussi pour quelque chose. On lit dans Tacite qu'il y avait un homme dans la colonie Agrippine, dont le mets favori était des araignées. Les habitans de la Cochinchine raffolent des œufs gâtés, qu'on leur vend beaucoup plus cher que les frais. En Ecosse, les riches préfèrent le gibier pourri à celui qui est frais; mais, pour revenir à notre sujet, au rapport de Diodore de Sicile, les Ethiopiens servaient les sauterelles sur leurs tables. L'abbé Poiret dit que les Maures, peu délicats sur le choix de leur nourriture, en mangent sans difficulté. Dans les pays orientaux, on prépare ces insectes de différentes manières; tantôt on les fait bouillir dans l'eau, ou rôtir dans une terrine; les jambes et les aîles s'en détachent, mais la tête et le corps deviennent extérieurement rouges, comme les écrevisses, et leur chair, qui passe pour être d'un goût excellent, est blanche intérieurement. D'autres fois, on les fait frire dans du beurre ou de l'huile, ou on les marine avec du sel, du poivre, etc. Murier dit que dans la Nubie on a vu les oiseaux de basse-cour manger des sauterelles avant qu'elles n'eussent acquis toute leur grosseur, et qu'à cette époque le jaune des œufs que les poules pondaient avait une teinte rouge sombre, semblable à celle des sauterelles.

Chardin dit qu'étant sur le point de partir de Courectoa, en Perse, vers cinq heures du soir, l'air fut obscurci par une armée de sauterelles, paraissant à la hauteur de dix à douze toises; elles étaient grandes, rouges, et tellement pesantes, qu'elles ne pouvaient se relever. Les paysans les ramassaient, les faisaient sécher pour les manger; on en portait même au marché. Quand, vers l'équinoxe du printemps, les vents du

midi et du septentrion soufflent le plus fort chez les Ethiopiens voisins du désert, il y arrive une multitude innombrable de grosses sauterelles, que ces peuples mangent en tous temps, après les avoir salées ou accommodées de plusieurs manières. pour pouvoir les prendre, ces *acridophages* font du feu, d'où sort beaucoup de fumée; ces insectes voulant passer par dessus sont asphyxiés; ils les ramassent et les salent pour s'en régaler. Ils ne mangent autre chose tant que dure leur passage. M. Jackson a vu en Barbarie servir sur d'excellentes tables des sauterelles comme un mets délicat. Au Sénégal, au rapport d'Adanson, on les mange aussi. On les pile pour en faire une bouillie avec du lait; ailleurs on les fait rôtir sur des charbons, et les nègres de Gambie les trouvent excellentes. Adanson, à ce sujet, remarque la promptitude inconcevable avec laquelle la sève des arbres, au Sénégal, répare les pertes que ces insectes leur ont faites. Il fut extrêmement surpris, quatre jours après leur passage, de voir ces arbres couverts de nouvelles feuilles, sans paraître avoir beaucoup souffert. Dans les pays où l'on mange ces insectes, on les porte régulièrement au marché, comme cela avait lieu autrefois à Athènes. Les sauterelles doivent avoir été une nourriture connue dans la Judée, puisque Moïse avait permis aux Juifs d'en manger de quatre espèces qui sont désignées dans le Lévitique. Dans l'intérieur de la Libye, que les Africains nomment *Zahara*, la disette y est parfois tellement affreuse, que les habitans sont forcés de manger des insectes, après les avoir fait cuire ou sécher au soleil. Il y en a une si grande quantité que le jour en est obscurci, et que le blé, la verdure, et tout ce qui existe est dévoré. Dans les déserts de l'Arabie, c'est une manne que l'on ramasse et que l'on garde pour s'en nourrir. Ce fléau passe de l'Arabie en Egypte, et de là en Numidie, ainsi qu'en Barbarie, à travers les déserts; de la Barbarie, il arrive parfois en Espagne, où il cause de grandes calamités. (*Afrique* de MARMOL.)

En janvier 1613, au rapport de Mézerai, les sauterelles causèrent des maux incalculables dans les campagnes d'Arles, en Provence. Après avoir ravagé son territoire, elles passèrent le Rhône, détruisirent ceux de Tarascon et de Beaucaire; on en ramassa plus de trois mille quintaux qui furent jetés dans le fleuve.

En 1693, il en parut en Allemagne une grande quantité, de l'espèce que mangent les Orientaux. On en régala les magistrats de Francfort. Vers les côtes de la Guinée, on y mange les moucherons. Dans l'île de Ceylan, ce sont les abeilles; les fourmis dans la Nouvelle-Espagne; on sait que l'astronome Lalande se léchait les doigts en mangeant des araignées. Dans

l'Inde, on fait la récolte des fourmis; ces peuples les coupent en deux, et les font frire dans la poële. Les Athéniens mangeaient des cigales ordinaires surtout à l'état de larves; ils préféraient les mâles avant l'accouplement, et les femelles lorsqu'elles étaient pleines d'œufs. Le criquet de Tartarie, celui d'Egypte sont encore des mets assez communs dans l'Orient. Selon Dampier, les Tonquinois aiment beaucoup les insectes, ils mangent même les poux; les Californiens mangent la larve du charançon ou palmiste (*curculio palmarum*, L.); les anciens Romains faisaient de même. Les Grecs d'Asie et d'Ionie, les Phrygiens, aimaient avec passion le même ver; les Indiens et les Américains en mangent encore; les Abyssins et les Mores s'en nourrissent; ces derniers, après les avoir séchés au soleil, les broient et en font une bouillie qui est un grand régal. Le père Lobo dit avoir voulu en goûter, mais il la trouva détestable et d'une odeur insupportable. Il ajoute que quelques Mores n'en mangent que par la dévotion qu'ils ont à saint Jean-Baptiste qui vécut long-temps de sauterelles. Il ne faut pas confondre les sauterelles avec les petits crustacés de la Manche, auxquels on a donné le nom de sauterelles marines. Ces crustacés sont la cigale de mer et la squille. On les prépare à Abbeville, à St-Valéry et à Calais, pour les manger, on les envoie même à titre de présent. Ils sont rougeâtres lorsqu'on les a fait bouillir dans l'eau avec du sel; on les vend ainsi accommodés dans les rues; il s'en fait même une assez grande consommation, sous le nom de sauterelles. La mauvaise nourriture des insectes produit, selon Buffon, deux effets singuliers: le premier, c'est que les malheureux qui s'en nourrissent vivent à peine jusqu'à quarante ans; le second, c'est que lorsqu'ils approchent de cet âge, il s'engendre dans leur chair des insectes aîlés, qui d'abord leur causent des démangeaisons insupportables, et se multiplient en si grand nombre, qu'en très-peu de temps toute leur chair en fourmille; de sorte que ces hommes qui ne mangent que des insectes, sont à leur tour mangés par eux.

Dans l'histoire de Charles XII, il est fait mention d'une horrible quantité de sauterelles, qui incommodèrent beaucoup l'armée de ce prince dans la Basse-Arabie; au point que le soleil en parut obscurci; leur bruit ressemblait à celui d'une tempête.

SAVEUR (*Sapor*). On donne ce nom à la qualité d'une substance qui se fait sentir par le goût. La bonne eau n'a pas de saveur; on dit d'une chair, d'une sauce, elle n'a ni goût ni saveur. La saveur n'est pas la même dans tous les corps sapides, elle est douce, amère, âcre, acide, etc., agréable ou désagréable. Linné en a distingué dix principales, savoir: La

saveur douce, comme dans le sucre, la mauve, la figue, etc. Celle qui est acide, telle que l'oseille, la groseille, le citron, etc. Celle qui est grasse, comme l'amande fraîche, la graine de lin, etc. La saveur salée, la cryste marine, la soude, etc. Celle qui est amère; telle est la rhubarbe, l'absynthe, etc. La stiptique produisant une constriction sur les lèvres, la langue et le palais. On divise celle-ci en austère et en acerbe. La saveur visqueuse, comme les jujubes, la racine de guimauve, etc. Celle qui est âcre, comme l'ail, etc. L'insipide, telle que la farine, etc. La saveur aqueuse, comme dans les concombres, la laitue, etc. On peut ajouter celle qui est piquante, comme dans la moutarde. La saveur nauséabonde, ex. : le tabac, le cabaret.

Relativement au sens du goût, chacun est organisé de manière à avoir des sympathies ou des antipathies pour certaines saveurs; ainsi celle qui plaît à l'un déplaît à l'autre; à tel âge, celle-ci plaît, tandis que celle-là déplaît dans un autre âge. La santé ou la maladie changent aussi les saveurs; mais on n'explique jamais pourquoi elle est agréable; on sait seulement que c'est l'impression que fait un corps sapide appliqué sur la langue ou sur les papilles nerveuses, qui constitue le fondement de la sensation.

SAXATILES. On appelle ainsi certains poissons qui vivent dans les rochers de la mer. On recherche leur chair parce qu'elle est saine, de bon goût et de facile digestion. Il en est de même de quelques crustacés qui vivent dans les rochers; leur chair passe pour être aphrodisiaque.

SAXIFRAGE DORÉE ou **DORINE** (*Chrysosplinium oppositifolium*, L.). Plante qui croît dans les marais ombragés et mousseux. Sa racine est longue, assez grosse, noueuse, rampante, et facile à rompre. Ses tiges sont petites, hautes de quatre pouces, carrées, velues, tendres, faibles et un peu rameuses; ses feuilles sont opposées et arrondies, velues et succulentes, de saveur un peu stiptique et amère. On s'en sert en guise de thé, et les habitans de l'Alsace et de la Lorraine en font un grand usage. On trouve aussi cette plante en Auvergne, sur les Alpes et les Pyrénées.

SCANDEBEC. Espèce d'huître, qui paraît voisine de l'huître de rocher; sa chair a le goût piquant, âcre, corrosif au point de produire des ulcères sur la langue ou dans l'intérieur de la bouche chez certains individus.

SCARCINE ARGENTÉE (*Scarcina argentea*). Poisson des rivages de la Sicile. Sa mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure; son museau est tronqué, son corps de teinte argentine. On mange sa chair. Son enduit argentin peut remplacer l'essence d'Orient.

SCARE (*Labrus sparus*). Poisson de mer qui se tient dans les rochers de la Méditerranée, où il se nourrit d'herbes et d'algues; il ressemble au sarge, dont il diffère cependant, en ce qu'il n'a pas de tache noire sur la queue. Les anciens l'estimèrent fort parce que sa chair est friable, légère, de bon goût et de saveur exquise; aussi les gourmets lui donnèrent le nom de cerveau de Jupiter, et si l'on en croit Apulée et Épicharme, les dieux même n'en rejeteraient pas les excrêmens. Ce fut Optatus Elipertius, commandant la flotte romaine sous l'empereur Claude Tibère, qui répandit ce poisson le long des côtes de la mer depuis Ostie jusqu'à la Campanie, et c'est depuis lors qu'on le trouve communément sur les côtes d'Italie; il fallut cinq ans, dit-on, pour l'y acclimater. Martial dit que les entrailles du scare sont ce qu'on doit préférer. Le foie entrait dans le fameux plat de Vitellius; la chair a l'odeur de la violette : on la mange rôtie, bouillie ou grillée. On en trouve beaucoup à Marseille. Il y a plusieurs espèces de scares. Le scare varié (*scarus varius*) est un fort beau poisson, dont la chair est tendre et délicate. Galien en faisait beaucoup de cas. Ce poisson est saxatile comme le précédent.

SCARIOLE (*Cichorium endivia*, L.). Espèce de chicorée dont la racine est annuelle. Ses feuilles sont oblongues, divisées profondément en grandes lanières, frisées ou crépues, selon les variétés. Les fleurs sont bleues ou blanches. On cultive cette plante dans les jardins potagers. On ignore quelle est sa patrie. La scariole est moins amère et de saveur plus agréable que la chicorée sauvage; on en mange les feuilles crues en salade ou cuites et apprêtées de différentes manières. Elle convient aux personnes qui sont constipées, aux pléthoriques, aux jeunes gens et en été. Ses propriétés sont celles des autres chicorées cultivées.

SCEAU DE SALOMON (*Convallaria polygonatum*), et **SCEAU DE NOTRE DAME** (*Tamus communis*). Ces deux plantes vivaces croissent dans l'état sauvage en Europe et en Asie. Elles poussent au printemps des tiges rondes, blanches et digitées, qu'on mange en guise d'asperges; les Turcs font surtout beaucoup de cas du sceau de Salomon, et les Normands du sceau de Notre-Dame. Propriétés des asperges.

SCHYPA (*Acipenser schypa*, L.). Les pêcheurs de la Sibérie ne confondent pas cet esturgeon avec aucun autre poisson de ce genre; il n'a que cinq pieds de longueur; on le trouve dans la mer Caspienne, dans le lac Oka en Sibérie, etc. Sa chair passe pour avoir une saveur agréable, et ses propiétés alimentaires sont celles des autres esturgeons.

SCIE COMMUNE (*Squalus pristis*, L.). Poisson recouvert d'une espèce de cuir de la longueur du tiers du corps, et se

rétrécissant de la tête à l'extrêmité du dos; ce cuir est presque noir, les côtés sont cendrés, le ventre est blanchâtre. Il a une arme en forme de scie. Sa chair est dure et de mauvais goût; les nègres n'en mangent point; mais ils le conservent comme un fétiche précieux.

SCOLYMUS (*Grandiflorus*, Desfont.). Plante qui croît aux environs de Tunis et d'Alger, et dont la racine est bisannuelle; les feuilles ainsi que les tiges sont laiteuses; les Maures la mangent comme on fait des asperges, dont elle a à peu près les mêmes propriétés.

SCOMBRE SARDE (*Scomber sarda*). Poisson de la Méditéranée et de la mer Atlantique. La pêche en est fort lucrative à Cadix, ainsi qu'à Marseille et à Bayonne. Sa chair vaut celle du *bonite*, et jouit des mêmes propriétés.

SCORPÈNE TRUIE (*Scorpæna scrofa*, L.). Poisson de la Méditéranée et de quelques autres mers. Il a douze pieds de long, sa couleur est rouge foncé, brune sur le dos. Sa chair est maigre, sèche et de difficile digestion; cependant on la recherche dans quelques cantons méridionaux. En Norwége on ne la mange pas, on se contente de retirer l'huile de son foie.

SCORPION DE MER (*Zeus*). Poisson de la longueur d'un pied, plein d'arêtes, dont la peau est lisse, marquetée de gris, de noir et de rouge; le fond est vert. Sa tête est ronde, large et plate; sa bouche, très-fendue; ses nageoires sont larges, pointues et tranchantes. Il se tient dans les baies, à peu de distance de la mer; on le prend pendant l'hiver; il est hideux à la vue; mais sa chair a un très-bon goût; étant bouillie, elle est très-saine, puisque, dans le Groënland, on en permet l'usage aux convalescens.

SCORSONÈRE D'ESPAGNE (*Scorzonera hispanica*, L.). Du mot catalan *escorso*, qui signifie *vipère*, parce qu'on s'en servait dans le pays contre sa morsure. Ses racines sont longues, assez grosses, noirâtres à l'extérieur et blanches en dedans. La plante croît dans les pays méridionaux de la France, en Italie, en Espagne, etc. On préfère presque partout cette racine au véritable salsifis, dont elle porte le nom; ses propriétés alimentaires sont les mêmes. On peut la manger, dès le premier hiver qui suit le semis de ses graines; elle est alors très tendre et très-délicate; mais plusieurs personnes préfèrent n'en faire usage qu'à la fin de la seconde année, quoiqu'elle soit alors plus dure et âcre. Selon Juch, cette plante contient de l'amidon, de la résine, un extrait soluble dans l'eau, de la fibre ligneuse et de l'eau. (Berzélius.) On connaît les différentes formes que les cuisiniers savent donner à ces racines; mais il est faux que, séchées et moulues, elles puissent servir à faire du pain. Propriété du salsifix.

SCORSONÈRE TUBÉREUSE (*Scorzonera tuberosa*). Cette plante, quoique de petite espèce, est pourvue d'une racine tubérense fort grasse. Elle croît dans les terrains limoneux, sur les bords du Volga, ainsi que dans la Syrie. Sa tige est haute de deux à quatre pouces; ses feuilles sont alternes et aiguës. Les Turcs et les Kalmoucks la mangent; on la dit d'un excellent goût, nourrissante et de facile digestion.

SECHIUM COMESTIBLE (*Sechium edule*, Swartz). Plante qu'on nomme *chayote*. Ses tiges sont grimpantes, ses feuilles amples, alternes, échancrées en cœur à leur base; ses fleurs, sont petites, inodores et de couleur jaune; son fruit est de la grosseur d'un œuf d'oie, variable dans sa forme, vert et luisant en dehors, charnu et blanchâtre en dedans. Les habitans l'emploient pour donner de la saveur aux alimens. Il y a deux variétés de sechium édule; l'une très-commune, dont les fruits sont de la longueur de trois ou quatre pouces et recouverts de poil; l'autre, moins commune, et dont les fruits sont de la grosseur d'un œuf de poule.

SEICHE (*Sepia*). Ce poisson a été appelé *valdè prudens*, parce qu'il est très-rusé; Oppien lui donne le nom de *dolophron*, qui équivaut à *rusé*. Il ressemble à la poulpe. Son manteau est une espèce de sac qui enveloppe les viscères; sa tête sort par l'ouverture de ce sac, elle est ronde; ses yeux sont grands, ses pieds charnus fléchissent en tous sens, et sa surface est armée de suçoirs. Les seiches n'ont pas de coquille à l'extérieur, mais une à l'intérieur, qui est ovale, épaisse et bombée. La longueur de ce poisson est d'environ un pied, sa peau est lisse et son aspect est horrible. Sa chair est dure, coriace, de mauvais goût et de difficile digestion. C'était cependant un aliment très-en usage chez les anciens, et Pythagore, voulant en défendre l'usage à ses disciples, ne put y parvenir. Selon Athénée, chez les Grecs, on servait toujours des seiches dans les festins que l'on faisait pour célébrer la naissance d'un enfant. A Rome, ce poisson était mangé après qu'on lui avait enlevé les yeux, et cuit. Actuellement encore, en Italie et dans le midi de la France, on en vend dans les marchés pour l'usage de la table; cette chair exige cependant une préparation soignée et beaucoup d'assaisonnemens. A Lyon, on la prépare avec de la cendre gravelée pour l'attendrir. Hippocrate fait remarquer que cet aliment constipe, qu'il produit un sang épais et grossier, qu'il appesantit la tête et les yeux. Au contraire, son bouillon passe pour être laxatif. Selon Aldrovande, on faisait sécher les seiches. En Illyrie, on salait les plus grosses pour les transporter à Venise, à Gènes et à Milan. A Rome, ce poisson passe encore pour être bon à manger; mais on préfère celui

que l'on prend en janvier, février et mars. A Paris, on n'en mange point; mais on le sert souvent sur les tables à Bordeaux, Montpellier, Nantes et Lyon.

SEIGLE (*Secale cereale*, L.). Plante de la famille des graminées. Les Grecs ne la connurent pas. Pline est le seul auteur latin qui ait donné quelques détails sur ce grain, qui cependant ne paraît pas être le même que le nôtre, puisqu'il dit que c'est un mauvais bled noir, très-lourd, et qu'on est obligé de le mêler au far pour l'adoucir.

On ignore sa patrie. Ce grain tient une place importante, puisque, après le froment, c'est lui qui nourrit le plus de monde en Europe. On l'y cultive partout, et la plupart des gens de la campagne ne mangent d'autre pain ou mangent du pain de meteil, mélange de froment et de seigle. C'est une espèce de bled qui monte en épi un mois plutôt que le froment. L'on dit proverbialement que le mois d'avril ne se passe jamais sans épi de seigle, comme le mois de mai sans épi de froment. Il y a du seigle d'hiver et de mars. Le plus estimé à Paris est celui de la Champagne; il est clair, pur, allongé, gros, sec, pesant et exempt d'ergot. La farine de seigle n'a pas le coup d'œil de celle de froment; elle n'a pas de matière colorante, mais elle est douce au toucher, blanche, tirant un peu sur le jaune, exhalant l'odeur de violette; elle forme une pâte liée qui lève bien. Cette pâte est brune ou grise, mais égale, ses yeux sont petits, mais également distribués. La saveur du pain est agréable. Lorsqu'il est bien fait, il tient le premier rang après celui du froment et de meteil. Il jouit d'un avantage incontestable; il conserve sa fraîcheur sans presque perdre de sa saveur. L'emploi du sel est indispensable pour faire ce pain; il donne à la pâte la tenacité dont elle manque.

Le pain de seigle ne convient pas aux personnes qui n'exercent pas leurs forces, aux calculeux, ni à ceux qui ont des obstructions. La farine de seigle contient de l'albumine, du gluten non desséché, de l'amidon, du sucre, mais l'amidon y est peu abondant. On fait entrer sa farine dans la préparation du pain d'épices. On prépare aussi avec ce grain un gruau pour potage. On en fait de la bière. On en retire en Allemagne et dans le Nord une eau-de-vie à laquelle on ajoute du genièvre. Le bon grain de seigle grillé peut servir à faire une espèce de café, qui, mêlé au lait et au sucre nourrit, rafraîchit et donne de l'embonpoint. Autrefois certains peuples couronnaient les vainqueurs avec les épis de seigle. Cet honneur rendu à ce grain venait de trois propriétés que Pline lui reconnaissait, celle de venir en toute terre, de rapporter le centuple et de servir d'engrais, et quoique ce

pain pèse sur l'estomac, on conçoit que les hommes robustes, tels que ceux des premiers âges ont à peine dû s'en apercevoir.

L'ergot nommé *solonia*, est une espèce de monstre qui vient dans le seigle : il est d'abord mou, pulpeux, il sort bientôt de sa bulbe, se solidifie, s'allonge, devient rougeâtre, puis violacé. D'après les expériences de Vauquelin, l'ergot contient une matière colorante jaune, fauve, soluble dans l'alcool, ayant une saveur semblable à celle de l'huile de poisson, une matière huileuse blanche, de saveur douce; une matière violette, insoluble dans l'alcool; un acide libre, qui paraît être en partie phosphorique ; une matière végéto-animale très-abondante et très-disposée à la putréfaction, matière qui donne beaucoup d'huile épaisse et d'ammoniaque par la distillation; une petite quantité d'ammoniaque libre qu'on peut obtenir à la température de l'eau bouillante. L'ergot est privé d'amidon, le gluten y est altéré. Vauquelin pense que dans l'ergot l'amidon s'est changé en matière muqueuse et que le glutineux a donné naissance à l'huile épaisse et à l'ammoniaque ; il attribue l'action de cet ergot à sa matière âcre et azotée. M. Virey regarde l'ergot comme l'effet d'une matière putride. Les symptômes qu'il occasione sont des nausées, une extrême anxiété, des vomissemens, des maux de tête, des vertiges, des tremblemens et le délire. Il rend le pouls spasmodique, la langue sèche, l'urine rouge foncée sans dépôt, etc.

Il croît dans le Milanais une plante nommée *covele*, qui ressemble au seigle. Avec le grain on fait un pain qui, quoique lourd, peut servir à la nourriture de l'homme en cas de disette.

SEL MARIN, SEL DE CUISINE, MURIATE DE SOUDE (*Murias sodæ*, *culinaris*, L.). C'est la combinaison de l'acide muriatique et de la soude. Il est le plus répandu de tous les sels qui existent dans la nature. On en trouve des carrières immenses; il porte alors le nom de sel fossile ou sel gemme. Il existe dans les eaux de fontaines salées et dans celles de la mer. Il y a quatre procédés pour l'obtenir, mais il a besoin d'être purifié pour le rendre blanc. Ses usages l'ont fait appeler par Lucrèce *panacée*. Homère et Platon lui donnaient le nom de *corpus divinum et deo amicissimum*, parce que dans les sacrifices on le mêlait à la farine pour jeter sur les victimes. il fut aussi recommandé au peuple de Dieu de ne jamais faire de sacrifice sans sel. Pline dit qu'il n'y a dans la nature rien qui soit aussi nécessaire et utile que le soleil et le sel. Pythagore pensait avec raison qu'il n'y a point de table où l'on puisse s'en passer. Plutarque lui attribuait une vertu aphrodisiaque, et il ajoute que c'est pour cela que les prêtres

égyptiens s'en abstenaient. Cet assaisonnement est indispensable dans les alimens. Il corrige l'acescence des substances végétales et animales, ainsi que leur tendance à la putréfaction. Il relève la saveur des mets insipides et par conséquent désagréables ; il favorise la transpiration et facilite la digestion. Toutes les nations en font usage de temps immémorial. Les animaux même, spécialement les ruminans, le recherchent avec avidité. On sait combien il est essentiel pour conserver la santé des troupeaux. Cependant son abus stimule fortement, excite la soif et finit par affecter les organes qui servent à la digestion. Il peut occasioner des maladies, telles que la gale, le scorbut, etc.; c'est ce qu'on observe chez ceux qui mangent beaucoup de salaisons. Son abus prédispose aux affections cutanées et les aggrave, affaiblit la vue, diminue la sécrétion de la semence, nuit aux bilieux et aux mélancoliques. Le bon sel doit être très-blanc, bien cristallisé, ne pas attirer l'humidité ni se couvrir à l'air sec, d'une conche pulvérulente. Il doit décrépiter sur les charbons allumés.

L'homme a dû penser de très-bonne heure à conserver les alimens pour se mettre à l'abri de la disette. Il imagina d'abord de les dessécher au soleil ou à une chaleur artificielle; mais le sel a été et est encore le moyen le plus généralement usité pour la conservation des substances animales et végétales. On s'en sert surtout pour celles qui contiennent beaucoup de graisse, telles que le cochon, les poissons, etc.; il est essentiel pour cela que le sel qu'on y emploie soit pur et que les viandes qu'on veut saler le soient immédiatement après la mort de l'animal; c'est ce que font surtout les Hollandais pour la salaison de leurs harengs. Les viandes qu'on sale à Alger, où l'on suit cette méthode, y sont excellentes.

On sale aussi certaines substances végétales, telles que les champignons, les choux, les olives, etc, etc. En Russie on fait un grand usage des champignons salés, et en Allemagne des choux. Le sel est dangereux pour la santé lorsqu'on l'a laissé évaporer dans des vaisseaux métalliques, même dans ceux de fer; ce qu'on reconnaît en ce qu'il noircit par la teinture de la noix de galle : celui qu'on a fait évaporer dans des vaisseaux de cuivre a une couleur légèrement verdâtre, et si l'on y verse de l'ammoniaque, la couleur devient bleue. Les vaisseaux de plomb sont de même dangereux, et c'est cependant dans de tels vases qu'on laisse évaporer l'eau salée, ou du moins leur intérieur est enduit d'une couche de plomb. Il serait à désirer qu'on n'employât pour cela que des vases de bois, comme on fait à Freiberg.

Le sel marin des salpétriers est sujet plus que tout autre à contenir des composés d'iode, parce que les fabricans emploient des soudes de varech. Une commission de l'Académie royale de médecine pensa qu'on pouvait essayer ce sel en y versant un peu d'acide sulfurique. MM. Henry père et Chevallier, membres de cette commission, publièrent un essai sur les falsifications qu'on fait subir au sel marin avant de le livrer au commerce. Les substances qu'on y emploie, sont : 1° l'eau pour en augmenter le poids; 2° le sel de salpètre moins cher que celui des salines; 3° le sel marin retiré des soudes de varech; 4° le sulfate de soude, dont le prix est moins élevé; 5° le sulfate de chaux en poudre très-fine; 6° la terre. Pour connaître s'il a été mouillé, on le dessèche et on le pèse après; si la perte passe huit ou dix pour cent, il a été mouillé.

La purification d'un sel altéré par la présence de l'hydriodate de soude ou de potasse consiste, d'après cette commission, à le laisser exposé plus ou moins de temps à l'humidité ou à l'arroser d'un peu d'eau et à l'égoutter ensuite dans des tonneaux percés à leurs bases. Celui des salpétriers, sans être positivement nuisible à la santé, doit plutôt être employé dans les arts que dans l'économie domestique. Quant aux mesures à prendre contre la vente de ce sel, on pourrait y mêler une substance noire ou le salir par quelques gouttes d'une huile essentielle, qui ne nuirait en rien à son emploi dans les arts et qui mettrait fin à cette fraude. La même commission fait observer que le sel, dont on se sert dans les alimens, ne devrait plus être mêlé à celui de varech, qui contient des hydriodates, lesquels, quoiqu'en petite dose, peuvent donner lieu à des irritations d'estomac, à des vertiges, à l'amaigrissement, à la cachexie et même au marasme.

Le sel de cuisine falsifié par le sulfate de soude (sel de Glauber) présente peut-être moins d'inconvéniens, sous le rapport de la santé, que sous celui de l'économie, puisqu'il ne sale presque pas et qu'il doit être employé en beaucoup plus grande quantité. MM. Henry et Chevallier parlent aussi du mélange qu'on fait à Paris du sel de cuisine avec du plâtre en poudre : ils se sont même présentés chez un marchand qui vend de ce plâtre sous le nom de poudre à mêler au sel. On peut reconnaître cette falsification en traitant cent parties de ce sel par l'eau distillée froide, qui dissout le sel et non le plâtre. La même expérience peut aussi servir à reconnaître d'autres substances insolubles, qui seraient mêlées au sel. La falsification du sel par la terre se reconnaît à son craquement sous les dents.

MM. Henry et Chevallier concluent que la demande faite par notre savant et honorable collègue Boullay, au nom d'une commission, soit mise à exécution, c'est-à-dire que les sels que l'on vend dans les divers départemens soient soumis à un examen qui fasse connaître et leur nature et leurs falsifications : c'est seulement alors que cesseront ces honteuses manœuvres si nuisibles à la santé. On trouve dans le département de la Meurthe un sel gemme, provenant du raffinage du sel fossile, sur lequel il fut fait un rapport favorable à l'Académie des sciences par MM. Chaptal, Vauquelin, Gay-Lussac, Dulong et D'Arcet. Leurs conclusions furent que ce sel est parfaitement sain et d'une application fort avantageuse pour les usages de la table et de la cuisine. De l'analyse qu'en avaient faite MM. Cadet de Gassicourt et D'Arcet, il résulta qu'il ne contient que du muriate de soude, du muriate de chaux, du sulfate de soude, et qu'il est plus chargé de sel effectif que celui des salines de l'Est.

SEMENCE (*Semen*). On donne ce nom à tout ce qui se sème, grains, graines, noyaux, pepins, etc. Il y a des semences graminées dont les variétés, selon les botanistes, se sont multipliées à l'infini et qu'on a confondues avec les espèces ; telles sont le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le millet, etc., les semences légumineuses sont les fèves, les vesces, les lentilles, les pois, les lupins etc., qui ont aussi un grand nombre de variétés. Ces semences, sont après les graminées, les plus intéressantes par rapport à la nourriture ; on ne leur fait guère subir d'autre préparation que celle de la décoction dans l'eau, laquelle est plus difficile et plus longue que celle qu'on fait subir aux céréales, et ne peut avoir lieu que dans une eau bien pure, parce que les eaux séléniteuses les pénètrent mal et s'opposent à leur cuisson. Les semences ne peuvent servir à faire du pain, parce qu'elles ne contiennent pas les principes convenables pour entrer en fermentation. Celles qui sont mucilagineuses ne contiennent point d'amidon, mais un mucilage insipide, parfois sucré, qui les rend cependant nourrissantes, lorsque leur suc n'est pas âcre ou vénéneux. Parmentier soupçonne que ces semences contiennent de l'huile, ce qui ne peut les faire admettre à la constitution de la pâte, soit qu'on les torréfie, soit qu'on les fasse cuire de toute autre manière, puisqu'en détruisant par ces moyens une portion d'huile, il en résulte de l'âcreté et de l'amertume.

SEMOULE. En italien ce mot signifie son de farine, et en français son gras ; c'est de la partie la plus sèche et la plus nourrissante du froment qu'on la retire ; elle doit être sèche, blanche, tirant un peu sur le jaune. Elle n'est pas un vermi-

cel, comme quelques personnes l'ont cru, mais simplement un gruau à grains égaux. L'expérience a appris qu'elle est d'un excellent usage pour les personnes qui n'ont pas le temps de prendre leurs repas à la chasse ou en voyage; elle appaise la faim et soutient les forces; il suffit d'en mettre de temps en temps une pincée dans la bouche et de la mâcher long-temps avant de l'avaler. Elle convient à tous les estomacs, parce qu'elle nourrit et qu'on la digère facilement.

SERKIS. Les Turcs appellent ainsi une espèce de pied de chat, dont ils font un thé des sultanes fort agréable. On trouve la plante au pied d'une montagne près de la Mecque, où on la garde avec beaucoup de soin. Les Mahométans croient que le serkis a la propriété d'engraisser et de rendre le teint frais.

SERPOLET (*Thymus serpillum*, L.). Espèce de thym dont les feuilles sont ovales et bordées de quelques cils; la plante est aromatique, âcre, un peu amère et styptique; on l'emploie pour assaisonner les viandes, elle donne une saveur des plus agréables à la chair des animaux qui en mangent. On peut en faire une infusion théiforme qui calme, dit-on, l'ivresse. Ses fleurs sont fort jolies et leur odeur est agréable.

SERRAN. Ce poisson se trouve dans la haute mer de la Méditerranée. Il ressemble au loup. Sa chair, quoique tendre, ne vaut pas celle de la perche de mer.

SÉRUM DU LAIT. C'est la partie aqueuse et transparente qui se sépare du lait caillé, et qui contient encore quelques matières animales en dissolution avec des substances salines. Cette sérosité du lait tient en dissolution une matière saline sucrée, qu'on nomme improprement sucre de lait, et qui cristallise. Cette sérosité contient toujours quelque particule des matières végétales dont s'est nourri l'animal; il s'y trouve aussi du phosphate de soude et de chaux, du muriate de soude et un peu de carbonate de potasse, ainsi qu'une matière extractive végéto-animale. Le lait des animaux ruminans est moins séreux que les autres. On clarifie le petit-lait avec le blanc d'œuf battu. Il est raffraîchissant et nourrissant.

SÉSAME D'ORIENT (*Sesamum orientale*, L.). Plante originaire de l'Inde. On la cultive avec soin depuis fort long-temps en Syrie et en Égypte. Sa tige a environ deux pieds de hauteur, elle est herbacée et velue. Ses rameaux sont courts et inégaux; ses feuilles ovales, oblongues, garnies de quelques dents en scie. Ses semences se mangent comme le millet, après les avoir fait cuire dans du lait. On les rôtit aussi; avec du beurre et du sucre, on en fait des galettes que les enfans aiment beaucoup. Cet aliment nourrit. On en met dans la pâte pour rendre le pain plus savoureux et

plus nourrissant. Ses propriétés sont celles du millet. Au moyen de l'eau bouillante, on en retire une huile presque aussi bonne que celle d'olive, dont on se sert pour assaisonner les alimens; elle ne se fige pas. On appelle aussi cette plante *jugoline;* en Égypte on la nomme *semsem*. Les femmes de l'Orient regardent le sésame comme le meilleur cosmétique. Elles prétendent aussi que rien ne peut lui être comparé pour procurer l'embompoint, tant recherché, et pour donner au teint de la fraîcheur et de l'éclat. Les Égyptiens appellent *tahiné* le marc de l'huile de sésame, auquel ils ajoutent du miel et du jus de citron, ragoût fort en vogue dans le pays, quoiqu'il ne vaille rien.

SIAH-SINEH. Mot persan, et *bokara-kara* mot turc, signifient l'un et l'autre *gorge noire*. Oiseau curieux, fort abondant dans toutes les provinces du nord de la Perse. La peau qui entoure les yeux est couverte de poireaux, ses pieds sont dépouillés et armés d'un petit éperon, son bec est fort et crochu. Le mâle est brun, tacheté de blanc; la femelle est d'un jaune foncé mêlé de brun; sur la poitrine est un fer à cheval de plumes noires. Ces oiseaux volent par troupes; leur course est rapide; leur chair est de deux couleurs, noire dans le voisinage des os et blanche extérieurement. C'est un excellent aliment.

SIDA DES CANARIES ou **THÉ DES CANARIES** (*Sida canariensis*, Wild.). Plante des îles Canaries; les feuilles y remplacent le thé. Leur saveur est légèrement amère, mais agréable. On les fait sécher à l'abri du soleil, dans un lieu sec; on les couvre pour cela d'un papier absorbant et on y passe par dessus un fer chaud. Les propriétés de cette boisson approchent de celles du thé.

SIDJAN (*Scarus siganus*, L.). Poisson dont la teinte générale est d'un bleu fort agréable, que relèvent des taches noires et des raies longitudinales, d'un jaune clair ou doré. Il fréquente la mer Rouge et, selon Forskal, il atteint jusqu'à une aune de longueur. Sa chair a une bonne saveur. Les Arabes la regardent comme échauffante, et emploient en frictions sa graisse contre la goutte.

SIPONCLE COMESTIBLE (*Lumbricus edulis*, L.). Lombric dont le corps est très-allongé, cylindrique, annelé en travers et d'un blanc rosé. Sa taille est d'environ un pied sur un diamètre d'une plume d'oie. On trouve abondamment ce siponcle dans les sables des rivages du port de Batavia, où on l'appelle *porrest-ajang*. Les Chinois lui donnent le nom de *soa-sec*. Ces vers sont regardés comme un aliment délicat. Ces peuples les accommodent de différentes manières.

SIROP DE VINAIGRE. La meilleure formule de ce sirop,

qui est la base d'une boisson rafraîchissante et d'une saveur agréable, est celle de Chaptal. On fait infuser dans deux litres de bon vinaigre, autant de framboises bien mûres et bien épluchées, que peut en contenir une cruche de grès, sans que le vinaigre surnage; huit jours après, on verse tout à la fois le vinaigre et les framboises sur un tamis de soie. On laisse passer la liqueur sans exprimer, et lorsqu'elle est bien claire et bien imprégnée de l'odeur de la framboise, on en prend seize onces et trente onces de sucre concassé, qu'on met dans un matras. On verse le vinaigre aromatique par dessus. On bouche bien le matras qu'on met au bain marie à un feu très-modéré; aussitôt que le sucre est fondu, on laisse éteindre le feu et le sirop étant refroidi, on le met en bouteilles que l'on bouche bien et qu'on tient dans un lieu frais. On en connaît l'usage.

SMARE BRETON (*Sparus britannus*, Lacep.) La hauteur de ce poisson égale le tiers de sa longueur. Sa teinte générale est argentée et son dos bleuâtre; sur les côtés il a des raies brunes. Sa taille va jusqu'à un pied. On le trouve sur les rivages de l'Ile-de-France où sa chair est estimée.

SOBRIÉTÉ (*Sobrietas*). La sobriété, pour ce qui concerne l'alimentation, est la juste proportion de nourriture et de boisson que l'on doit prendre. La faim et la soif doivent en être la règle et faire distinguer le véritable appétit de celui qui n'est que factice, c'est-à-dire de celui qui n'est excité que par des assaisonnemens, causes toujours renaissantes de l'intempérance. On peut cependant manger et boire beaucoup sans cesser d'être sobre, pourvu qu'on ne dépasse pas les bornes de son appétit. Tels furent les épicuriens pour lesquels les plus grands délices étaient l'absence du mal. Les personnes qui ont pratiqué la sobriété ont vécu long-temps et ont joui de la meilleure santé. Les exemples n'en sont pas rares. Il suffit de rappeler celui d'Auguste, qui vécut long-temps et qui se bornait à prendre peu de nourriture. Newton en fournit un autre exemple. On connaît celui de Cornaro, qui, à l'âge de quatre-vingt-quinze ans, écrivait un ouvrage sur la naissance et la mort de l'homme; il vécut plus de cent ans, sain et gaillard, dit-il, comme à vingt-cinq ans. L'homme sobre se couche, s'endort et se lève plein de vigueur.

SODA-WATER (*Eau de soude*). C'est le mélange du bicarbonate de soude avec l'acide nitrique ou tartarique dans de l'eau sucrée : boisson dont les propriétés sont celles des eaux gazeuses et des pastilles de Vichy ou de Darcet. Les Anglais en font un grand usage à la fin des repas. On la vend aussi chez un grand nombre de pharmaciens à Paris.

SOEL. Plante qui croît en Islande sur les rivages ; elle est fort abondante sur les îles de Beodefiord. On la lave dans l'eau douce avant de la faire sécher ; on la met ensuite dans des tonnes, où l'on voit bientôt suinter un sucre provenant de ses feuilles. On l'appelle dans le pays *hucita*. Ces tonnes en sont entièrement recouvertes et cristallisées à l'extérieur. La plante a un excellent parfum et sert à assaisonner le poisson sec : elle est originaire de la Norwége.

SOIF (*Sitis*). Mot synonyme d'altération. La soif consiste dans le besoin impérieux de prendre des alimens liquides. Ce besoin est de la même nécessité pour notre conservation que celui de la faim. Une atmosphère chaude, brûlante, rend la soif plus fréquente. Les exercices violens, les alimens salés, épicés, trop secs, l'excitent. Elle se fait aussi plus ou moins sentir selon le tempérament dont on est doué. Ainsi, par exemple, le bilieux a plus souvent besoin d'une boisson humectante et rafraîchissante. La soif amaigrit. Satisfaite, elle se change en plaisir. Prolongée, elle est le tourment le plus difficile à supporter. La fable en a fait le supplice de Tantale. On meurt plus vite de soif que de faim ; la chaleur l'augmente. Tout ce qui donne lieu à la chaleur en est la cause. L'eau l'appaise ; les autres liqueurs n'en sont que le palliatif.

SOLANUM. Les anciens avaient donné ce nom à plusieurs plantes vénéneuses ou dangereuses ; cependant certaines espèces que le Nouveau-Monde nous a fait connaître, offrent des ressources pour la nourriture de l'homme ; telles sont le *solanum tuberosum*, pomme de terre, la tomate ou pomme d'amour. M. de Candole a fait connaître que les habitans du village de Villemonble, aux environs de Paris, mangent, apprêtées comme les épinards, les tiges et les feuilles fraîches de la morelle noire. A la Jamaïque, les Nègres font entrer une espèce de morelle dans la préparation d'un mets qu'ils appellent *pepers-pots*. Au Malabar, on mange les feuilles d'une autre morelle, appelée par Rumphius *halicacabus indicus minor*. Dans quelques autres contrées, sous les tropiques, et notamment aux îles de France et de Bourbon, on fait un grand usage, comme légume, des tiges et des feuilles du *solanum nodiflorum*.

Au Pérou, on cultive dans les jardins deux morelles : le *solanum muricatum*, qui porte un fruit très-développé et dont la couleur, la consistance et même le goût ressemble à la chair du melon ; les Péruviens le mangent avec délices ; le *solanum quitœnse* ou de Quito produit des baies de la grosseur et de la couleur d'une petite orange, dont elle a presque la saveur. Les femmes mettent quelques gouttes de son suc dans une boisson appelée *matté*. Ces peuples mangent encore

les fruits mûrs du *solanum nemorense*, appelés dans le pays *recotito de monte*; il ne paraît pas cependant que cette espèce soit cultivée. D'après Commerson, on mange à Madagascar les baies du *solanum anguivi*, ainsi que celles du *solanum album*. Les fruits du *solanum Æthiopicum*, au rapport de Thumberg, sont employés au Japon comme assaisonnement. Ceux de tous les *lycopersicum* sont doux et sains. On emploie beaucoup comme aliment ou comme assaisonnement, les fruits cuits du *lycopersicum esculentum*, qu'on cultive en grand dans les jardins potagers de nos départemens méridionaux. Le père Feuillée, dans son journal d'observations, rapporte que les Indiens font un grand usage des tubercules du *solanum montanum*, charnus, épais d'environ un pouce, ils les mettent dans leurs soupes et leurs ragoûts. Ruiz et Pavon disent cependant qu'ils ne servent qu'à engraisser les cochons. Parmi les fruits des solanum, les uns ont une saveur douce et sucrée, et ceux-là se mangent crus; d'autres n'acquièrent cette saveur qu'après avoir été cuits.

SOLE (*Pleuronectes solea*, L.). Ce poisson est plat et a des arêtes; il est plus long et plus étroit que la plie. Il est blanc par dessus et noir en dessous; c'est de ce côté que sont les yeux. Son corps est couvert de petites écailles. Dans certains pays, on donne à la sole le nom de *perdrix de mer*. Il y en a de plusieurs espèces. La franche est la plus estimée; celles qui dépassent neuf à dix pouces de longueur ont la chair coriace. La sole pole est petite et charnue, sa chair n'est cependant pas aussi délicate que celle de la sole franche. Ce poisson vit dans toutes les mers; on en pêche considérablement, surtout près d'Orytana et de St.-Antioche de Sardaigne. Parfois on en prend près de l'embouchure de la Seine; mais les meilleures soles sont celles du cap de Bonne-Espérance. La chair de ce poisson est ferme, délicate, saine, nourrissante et de saveur agréable. On la digère facilement, surtout lorsqu'elle a été mortifiée par le transport. Cette chair se corrompt difficilement. Les soles qu'on prend dans les lieux vaseux ont une saveur désagréable. Les Anglais écorchent ce poisson avant de le faire cuire, à cause de l'âpreté de ses écailles; en France, on n'enlève la peau qu'après sa cuisson.

SOLÉNOSTOME BÉCASSE (*Solenostoma scolapax*). Poisson de la taille de trois à quatre pouces, vivant dans la mer Méditerranée. A Nice, on l'appelle *troumbetto*. Sa chair est tendre, d'excellente saveur et de facile digestion.

SOLLAVA ou **CHOOLANS**. Grain de l'Indostan, de la grosseur d'un très-petit pois, qu'on recueille sur des tiges semblables à celles qui portent le millet, quoique plus grosses. L'épi est en grappe et de la longueur de la main. On en fait un pain

azyme, assez savoureux lorsqu'il est frais, et rafraîchissant. Ce grain se sème partout.

SONG-LA-CHA. A la Chine, on nomme ainsi le thé vert ; il tire son nom d'une montagne de la province de Kiang-nam, laquelle en est entièrement couverte. Cette espèce de thé est d'une qualité inférieure à celle du thé *bou*. Elle est tellement amère qu'on ne pourrait en faire usage sans l'édulcorer très-fortement.

SORBIER DOMESTIQUE vulgairement CORMIER (*Sorbus domestica*, L.). Arbre élevé, droit, couvert d'une écorce grise, brunâtre et divisé en branches formant une tête pyramidale assez régulière. Ses feuilles sont pétiolées, ovales et oblongues, dentées, vertes en dessus, velues et blanchâtres en dessous ; ses fleurs sont blanches, petites et disposées en large corymbe ; ses fruits, qu'on nomme *sorbes* ou *cormes*, sont d'un rouge jaunâtre, de la grosseur et de la forme d'une petite poire. Vertes, elles sont très-acerbes et fortement astringentes, et ce n'est qu'en les laissant sur de la paille, qu'elles s'amollissent et deviennent bonnes à manger. Ce fruit est peu estimé et d'assez difficile digestion. Galien en défend l'usage. Cependant, pris en petite quantité, il est tonique et astringent. Son suc, légèrement fermenté, donne une sorte de cidre qui ressemble assez à celui qu'on retire des pommes. Virgile, après avoir fait la peinture la plus sinistre de l'hiver, dans les climats hyperboréens, ajoute que les habitans de ces tristes pays conservaient cependant leur gaîté à l'aide d'un vin qu'ils préparaient avec des sorbes :

Hic noctem ludo ducunt et pocula lœti,
Fermento atque acidis imitantur vitea sorbis.

En Allemagne, on en obtient par la distillation une eau-de-vie assez estimée.

D'après l'analyse que Vauquelin fit de l'acide sorbique, il pense que c'est celui qui se rapproche le plus de l'acide malique, lequel n'existe cependant point dans les sorbes, et que son acide est sans couleur, mais d'une odeur agréable lorsqu'il est pur, et qu'il pourrait au besoin remplacer l'acide citrique.

SORGHO HOUGUE (*Holcus sorgho*, L.). Plante de la famille des graminées, qu'on cultive dans les pays chauds. Ses semences fournissent un aliment, dont les habitans de l'Afrique, les Perses, les Turcs et les Indous font usage. La farine de ce grain, mêlée à celle du froment, produit un pain d'assez bonne qualité, quoique un peu pesant. On préfère en préparer une bouillie, fort substantielle. Le sorgho appelé *holcus sacharatus*, L., est celui qui fournit le plus de substance saccharine. M. Arduino en a retiré du sucre concret. Le pain

qu'on fait avec cette farine est assez bon, mais on aime mieux en faire de la polenta ou des gaudes. Le sirop qu'on peut en préparer est agréable ; ses propriétés sont identiques avec celui de canne, et supérieur à celui de raisin.

SOUCHET COMESTIBLE (*Cyperus esculentus*, L.). Racine rampante, vivace et dont les tubercules sont oblongs ou arrondis. Les tiges sont de la hauteur de six à douze pouces ; les feuilles sont longues et étroites, et les fleurs d'un rouge ferrugineux. La plante croît dans les lieux marécageux du Midi, en France, en Italie, en Barbarie, en Orient, etc. Ses tubercules ont une saveur douce, agréable, comme la châtaigne ; on les mange crus. Les Espagnols en font une espèce d'orgeat. Torréfiés et mêlés à la proportion d'un tiers de café, ils plaisent à beaucoup de personnes. On en extrait aussi une fécule très-agréable, qui vaut le salep et le sagou. La meilleure manière d'en faire usage consiste à en préparer une émulsion qu'on fait bouillir en l'agitant continuellement pour s'opposer à la précipitation de l'amidon ; il en résulte une crême ou bouillie à laquelle on ajoute du sucre et un azomate ; la saveur en est très-agréable. Lorsque le cacao est d'un prix fort élevé, on peut le remplacer par une partie de souchet sur deux parties de cacao, pour la confection du chocolat.

SOUCI DES MARAIS (*Caltha palustris*). Il y a deux espèces de cette plante, abondantes dans les endroits marécageux, l'une dont la fleur est grande et très-odorante ; l'autre, dont la fleur est plus petite et inodore. Encore en bouton, elles donnent l'une et l'autre une excellente espèce de capres, qu'on peut confire comme les autres, et faire servir aux mêmes usages.

SOUR-SOP. Fruit des Indes-Orientales. Il est de la grosseur de la tête. Sa forme est ovale, sa couleur verte et jaunâtre, d'un côté, lorsqu'il est mur ; l'intérieur est plein d'une substance spongieuse, et ses semences sont noires ; sa chair est succulente, de saveur agréable et fort rafraîchissante.

SOYEUX. Paulet a donné ce nom à trois agarics, dont la surface est sèche, lisse et luisante comme de la soie.

Soyeux noisette (le). Agaric de quatre pouces de hauteur ; le chapeau en a deux ou trois d'étendue ; sa couleur est noisette en dessus. Il a en dessous des feuillets d'un roux foncé, dentelés et inégaux. L'odeur de cet agaric est celle de la rave. On le trouve dans la forêt de Sénart, en automne.

Soyeux marron. Champignon de la taille de quatre à cinq pouces de hauteur, d'un beau roux foncé ou marron ; sa substance est molle, spongieuse, blanche, un peu brune et d'un pouce et demi d'épaisseur au chapeau ; sa peau est comme satinée ; son odeur est celle du bois pourri. On le trouve dans les bois autour de Paris.

SPARAILLON (*Sargus annularis*). Poisson de mer, dont le corps est plus rond et plus pâle que celui de la dorade ; il a une tache noire près de la queue ; il vit dans les étangs maritimes, et dépose ses œufs en été. Sa chair est tendre, de saveur agréable et doit être mangée bouillie plutôt que rôtie ; elle est cependant inférieure à celle de la dorade. Ce poisson se pêche dans l'Adriatique, en Toscane, sur les côtes de la Méditerranée, aux îles Baléares, etc.

SPARES. Genre de poisson, dont on compte quatre-vingt-dix-huit espèces ; je ne ferai mention que des plus usitées dans l'alimentation. Le spare *haffara* se pêche dans la mer Rouge, où il se nourrit de plantes marines ; sa chair est savoureuse et de facile digestion. Le spare *berda* habite la même mer ; il se nourrit aussi de végétaux ; son corps est ovale, sa couleur blanchâtre et sa chair délicate. Le spare *galoné* se trouve dans les mers d'Amérique, on en estime fort la chair. Le spare *denté* vit dans la Méditerranée et dans les mers d'Amérique. Il y en a qui ont deux pieds de long. On en prend surtout dans la Méditerranée abondamment, on les fait saler et mariner pour les envoyer au loin. Le spare *mylostôme* habite la mer des Indes, où il a été observé par Commerson, qui en a trouvé la chair de saveur agréable. Le spare *breton* parvient à la taille d'environ un pied de longueur ; on le pêche sur les côtes de l'Ile-de-France, où sa chair est très-estimée. Le spare *jug* se trouve dans les mers du Brésil, où il passe pour un des meilleurs de ce climat. Le spare *salin* a un pied de long ; on le pêche de même dans les mers du Brésil ; pendant l'été, il remonte les rivières ; sa chair est excellente. Le spare *orphe* a été regardé, par les anciens, comme poisson de rivage ; cependant il passe l'hiver dans la profondeur des eaux et dans les cavités sous-marines, où il trouve abondamment des coquillages pour se nourrir ; on le pêche aussi dans la Méditerranée ; sa chair est dure et de difficile digestion. Le spare *garudse* (*Labrus rupestris* L.) parvient à peine à la taille de six pouces de long ; on le pêche dans les mers du Nord ; sa chair est blanche ; on la digère facilement. Le spare *paon* (*Sparus saxatilis* L.) vit dans les mers de l'Amérique méridionale ; sa chair est blanche, grasse, et par conséquent, de difficile digestion. Le spare *clavière* (*Labrus varius* L.). A Marseille, on le connaît sous le nom de *rochau ;* il est très-abondant dans la Méditerranée ; sa chair est tendre et fort délicate. Le spare *pointillé* (*Perca punctulata* L.). Il est fort beau, parvient à un pied de long ; il habite les mers d'Amérique et des Indes ; sa chair est très-délicate. Le spare *acara* n'excède pas six pouces en longueur ; on le trouve dans les rivières du Brésil ; sa chair est bonne à manger, rôtie, ou préparée de toute autre manière.

SPET (*Esox sphryræna*, L.). En Italie et en Espagne on appelle ce poisson *spettò*. Il parvient à la taille d'environ trois pieds. Il vit dans la Méditerranée ; il va par troupe et ressemble assez au brochet; on l'appelle brochet de mer; sa chair quoique blanche et de saveur agréable est dure, sèche, non friable et de difficile digestion, pour les estomacs affaiblis.

SPIRÉE DU KAMTSCHATKA. Plante vivace qui se trouve dans le Kamtschatka. On la connaît sous le nom de *schlumda*. Les habitans en mangent d'abord sans assaisonnement les jeunes pousses et ensuite les feuilles en salade. On fait sécher les racines pour les manger en hiver, cuites sous la cendre ou bien on les mêle avec des œufs de poisson ; leur saveur est celle de la pistache.

Spirée ulmaire. Plante du même genre que la précédente, qui croît en Europe, dans les prés et dans les bois humides. On lui donne vulgairement le nom de *racines des prés*, *petite barbe de chèvre*, *ornière* ou *vignette*. Ses racines mises en infusion dans le vin, lui donnent la saveur du vin de Crète ou de muscat de Frontignan.

SPONDYLE (*Spondilus*, Malacoz). Coquillage qui a beaucoup de ressemblance avec les huîtres. On le trouve sur les rochers de la mer Méditerranée, mais point dans l'Océan ni dans les mers du Nord. On le mange comme les huîtres; sa chair est cependant moins délicate et moins estimée, quoique les anciens Romains en fissent grand cas et que les Italiens l'estimassent plus qu'aucun autre coquillage. Ses propriétés alimentaires sont à peu près celles des huîtres.

SPRUCE BEER. Bière qui se fait en Angleterre et surtout en Amérique, avec les sommités et les boutons de quelques espèces de pin, principalement de celles que les botanistes désignent sous le nom de *pinus canadiensis*, L., *pinus alba*, K., *pinus abies*, L. Son goût est excellent, sa saveur tient un peu de la térébenthine. Lors qu'on la verse, elle mousse considérablement et enivre facilement. Elle est diurétique.

SQUALE AIGUILLAT (*Squalus acanthias*, L.). Poisson dont la taille parvient rarement à celle de six pieds. Il a un aiguillon à chaque nageoire du dos ; son corps est très-allongé. Il se trouve dans toutes les mers, surtout dans la Méditerranée. Sa chair est filamenteuse, dure et peu savoureuse ; mais comme son odeur n'est pas aussi désagréable que celle des autres espèces de squales, on en mange la chair. Les Groënlandais la laissent à moitié pourrir pour la rendre moins dure, et les Islandais la font sécher pour la conserver. Les œufs servent à faire une espèce de caviar, et on retire de son foie une grande quantité d'huile.

SQUAS. Quadrupède plus gros qu'un chat, dont la tête res-

semble à celle du renard. Son museau est allongé, ses oreilles courtes, sa peau couverte d'un poil ras, fin et jaunâtre. Sa chair, rôtie, est un bon aliment et de facile digestion. Cet animal se trouve dans les terres de Savanas aux Indes, où il ne mange que de très-bons fruits. On l'apprivoise comme le chien; il est aussi espiègle qu'un singe.

SQUILLE (*Squilla*). Crustacé dont il y a plusieurs espèces. On en trouve de larges, de plus grands et de plus petits que l'ortie de mer. Sa chair est tendre, douce, bonne et nourrissante. On dit qu'Apicius fit exprès le voyage d'Afrique pour y manger de belles squilles; mais que ne les y trouvant pas plus grosses qu'à Minturne en Campanie, il repartit à l'instant même. C'est en février, mars, avril et mai, que ce crustacé est meilleur.

STELLÈRE BORÉAL (*Stellerus borealis*). Grand animal marin d'environ vingt pieds de longueur et du poids de huit milliers. On le trouve dans les eaux salées à l'embouchure des fleuves. Sa voix ressemble au mugissement du bœuf, son naturel n'est cependant pas farouche. L'animal se nourrit principalement de fucus. Sa chair est dure, mais sa graisse est abondante, de bonne odeur et saveur. On en tire parti dans l'alimentation.

STILAGO (*Stilago bunius*, L.). Arbre des Indes orientales, de médiocre grandeur, divisé en rameaux peu nombreux, dont les feuilles sont alternes, les fleurs disposées en épis. Le fruit est une baie arrondie, de saveur douce et acidule. Aux Indes, on le porte dans les marchés. Il est fort agréable et rafraîchissant.

STOCFISCH. Mot allemand qui signifie poisson à bâton, parce qu'il acquiert une dureté telle qu'on peut le conserver long-temps. Le premier stocfich est sorti de la Norwége : le *cabeliau* et le *dorsch* sont les poissons qui en fournissent le plus grand nombre. Les Islandais savent en préparer deux sortes, de bon goût et de facile digestion : la première est celle qu'on nomme en Islande flacfisch, parce que le poisson est fendu à cet effet, depuis le haut jusqu'en bas; c'est le meilleur, le plus délicat et par conséquent le plus cher. Dans le Nord, on prépare cet aliment sans sel et on le conserve long-temps, quoiqu'on le transporte dans différens climats. On ne sera pas étonné de cette préparation sans sel, si l'on fait attention au froid excessif de ces contrées, et si l'on observe la pureté de l'air et la sécheresse étonnante des vents du nord; c'est ce que dit Olus Magnus. *Aër semper frigidus est et serenus, tantaque aëris est temperies, ut pisces nullo sale conditi, sed solo aëre siccati toto decennio a putrefactione durent.*

Dans les îles de Westmanoï, on prépare le cabeliau à la fa-

çon de la Norwège pour en faire un stocfich qu'on nomme dans le pays *rothschœr*. Quoique le stocfich soit bon pour les habitans du Nord, il n'en est pas de même chez nous ; il est dur, coriace, de difficile digestion, et ne convient par conséquent qu'aux bons estomacs et aux gens de peine.

STRELET ou **STERLET** (*Accipenser rhutenus*, L.). Poisson du golfe de Finlande, de la mer Caspienne, du Volga, de l'Oural et parfois de la mer Baltique. Linné fait observer cependant qu'on le pêche aussi dans le lac Meler en Suède, où il fut introduit par le roi Frédéric Ier. Ce poisson est très-fécond. Il a rarement plus de quatre pieds de longueur et pèse de trente à trente-cinq livres. Sa chair passe pour être fort délicate, aussi le vend-on fort cher en Russie où on le nomme *sterljet*, et en Tartarie *thousa*. Ses œufs servent à faire du caviar, réservé pour la cour impériale. La pêche du sterlet est encore plus productive que celle du grand esturgeon.

STROMATÉE GRIS (*Stromateus cinereus*). Poisson qui vit dans l'océan des Indes. On le prend à une certaine distance des côtes. Sa chair est grasse et succulente surtout au printemps. On peut la conserver quelques jours en la faisant frire. On la coupe aussi par tronçons et on la marine avec du vinaigre, du cacao et du tamarin ; on peut ainsi la conserver bonne à manger. On lui donne alors le nom de karawde. Cette chair fraîche a une excellente saveur, mais sa graisse la rend indigeste.

SUCRE (*Saccharum*). Ce mot est fort ancien ; on le trouve dans Dioscoride, Pline et Galien, pour désigner un miel congelé, tiré d'un roseau de l'Inde et de l'Arabie, et dans lequel on peut reconnaître la mélasse et une sorte de cassonade impure. Ce miel était le *saccar* des Indiens ; d'où les Latins ont fait sans doute le mot *saccharum ;* les Persans l'appellent *schakar*, les Indous *schukur*. C'est de la canne à sucre qu'on extrait ce sel gras, huileux, roux ou gris avant d'avoir été purifié, plus ou moins blanc, brillant lorsqu'il l'a été, sec ou friable sous les dents. Parmi les végétaux qui contiennent le principe muqueux sucré, tels que le frêne, l'érable, l'orge, le froment, le blé de Turquie, la betterave, le raisin, etc., il n'en est pas qui en fournisse une plus grande quantité que la canne à sucre ou canamelle. Fourcroy a observé le premier que la fermentation spontanée dans les substances végétales était due à une fermentation qu'il a nommée *saccharine*, laquelle a lieu dans la maturation des fruits, dans la germination des graminées et surtout dans celle des céréales. Margraff avait découvert qu'on pouvait extraire du suc concentré de plusieurs racines un sucre cristallisable, surtout de la betterave, et que pour cela il suffisait de traiter l'extrait aqueux par l'alcool, qui précipite la partie gommeuse. Achard essaya et

réussit jusqu'à un certain point; mais lorsque l'empereur Napoléon, par son système continental, empêcha l'Angleterre de nous fournir ses produits et ceux des colonies, le sucre de canne devint hors de prix, et celui de betterave le remplaça avec avantage. Les ennemis de l'empereur et surtout les ignorans trouvèrent d'abord à ce sucre un mauvais goût et le déclarèrent malsain; mais Chaptal, dans sa chimie, appliquée à l'agriculture, prouva que les sucres tirés des divers végétaux sont rigoureusement de la même nature, qu'ils ne diffèrent en rien, quant à la pureté, et enfin que la saveur, la cristallisation, la couleur et la pesanteur sont identiques. Une grande partie des sucres s'extrayent aujourd'hui du suc de la betterave; on a dit qu'il est plus poreux, plus léger et qu'il sucre moins, c'est une erreur; car, sous le même volume, il y entre moins de matière et sa saveur est la même. Il est soluble dans l'eau et plus facile à mettre en poudre. Le sucre est composé, selon Berzélius, de carbone, d'oxigène et d'hydrogène. On ne saurait douter que le sucre ne fût connu des anciens. Strabon, dans son quinzième livre de *Géographie* dit qu'il y a dans l'Inde un rosean qui produit du miel sans le secours des abeilles. Lucain le désigne aussi par le vers suivant:

Quique bibunt tenerâ ab arundine succos.

Varron s'exprime ainsi à ce sujet:

Indica non magna nimis arbore crescit arundo,
Illius a lentis premitur radicibus humor,
Dulcia cui nequeant succo contendere melle.

Dioscoride en parle de manière à ne laisser aucun doute sur ce véritable sucre. Il est coagulé, dit-il, à la façon du sel et comme lui friable sous les dents. Galien en parle aussi; le sucre, dit-il, est apporté de l'Inde et de l'Arabie heureuse, il se congèle dans les roseaux; c'est un genre de miel moins doux que le notre. Pline en fait mention en ces termes: le sucre vient de l'Arabie heureuse, mais le meilleur est celui des Indes. C'est aux Portugais que l'Europe en doit la connaissance et les usages. Renfermés dans une lisière trop étroite de l'Espagne, ils passèrent en Afrique, arrivèrent aux Indes, firent de grandes conquêtes en Asie et en Afrique, d'où ils rapportèrent différentes marchandises. Le sucre fut une de celles dont on fit le plus de cas. Leur premier soin fut de transporter la canne à sucre dans l'île de Madère et les Canaries, d'où il paraît vraisemblable qu'on a tiré celles qu'on cultive au Brésil. Les Français ne tardèrent pas à profiter de cette découverte. La couleur de la canne à sucre (*arundo saccharifera*) est d'un vert tirant sur le jaune, à nœuds blancs d'un côté et jaunâtre de l'autre; elle est remplie d'une moelle fongueuse blanche et pleine d'un suc

doux. Autrefois on distinguait le sucre d'après les pays où on le fabriquait ; ainsi on disait le sucre de Madère, des Canaries, du Brésil, de Saint-Thomé. Aujourd'hui tout celui qu'on apporte en France vient des îles françaises de l'Amérique où l'on en compte dix sortes, savoir : le sucre brut ou moscouade, le passé ou cassonade grise, le terré ou cassonade blanche, le rafiné pilé ou en pain, le royal, le trapé, le sucre cristallisé ou candi, le sucre de sirop fin, celui de gros sirop et le sucre d'écume.

Ce sel est incolore. En pain, il ne paraît opaque que parce qu'il est formé de très-petits cristaux qui ne se touchent pas. Plus dense que l'eau, il peut être fondu dans le vide sans s'altérer. Il est phosphorescent quand on le frotte ou qu'on le percute dans l'obscurité. Il répand même de la lumière quand il est frappé rapidement; il est inodore, inaltérable à l'air sec, et déliquescent dans une atmosphère saturée d'humidité. Exposé au feu, il noircit, se boursoufle et répand une odeur forte, et de caramel agréable. La potasse fait disparaître sa saveur ; mais si l'on neutralise l'alcali par l'acide sulfurique, cette saveur devient de nouveau sensible. L'alcool qu'on agite avec une combinaison de sucre et de potasse ne le dissout pas, il surnage. Le suc de la canne, récemment extrait, contient, selon M. Proust, une fécule verte, une matière animale, de la gomme, de l'extractif, de l'acide malique, du sulfate de chaux, du sucre cristallisable et du sucre liquide. Le sucre de raisin est moins soluble dans l'eau que celui de canne. On peut en former des sirops analogues à ceux du suc de canne, il donne à l'eau une saveur aussi douce, mais la quantité doit en être plus considérable. Il ne cristalise pas. Celui de champignon a une tendance remarquable à cristalliser. Sa saveur est moins douce que celle du sucre de canne. Il est soluble dans l'eau et dans l'alcool ; les acides étendus d'eau ne l'empêchent pas de cristalliser. C'est M. Braconnot qui découvrit cette particularité en 1820.

Quoique les anciens aient connu le sucre, ils en ont cependant fait peu d'éloge et peu d'usage ; aujourd'hui au contraire nul aliment n'est agréable s'il n'est assaisonné ou confit au sucre, surtout pour ce qui concerne les desserts. On l'emploie même pour conserver certaines substances et les mettre à l'abri de se gâter, ainsi que pour tempérer ou corriger celles qui sont trop fortes ou trop acides. Il rend douce la saveur acerbe. Il augmente la sapidité, et donne de la délicatesse aux substances auxquelles on l'ajoute. La saveur sucrée convient à tous les âges. Un usage modéré du sucre est presque toujours utile ; il favorise la digestion; il nourrit et s'oppose à la putridité ; il convient beaucoup à certains tempéramens, mais non à ceux qui ont trop de vigueur. La

diète sucrée peut être d'un secours efficace dans beaucoup d'affections, qui tiennent à une excessive sensibilité. On a vu des mélancoliques et des hypochondriaques guéris par l'usage de la cassonade. D'après Rivière et Hoffmann, cette diète a parfois changé avantageusement l'état actuel du corps. On doit au contraire s'abstenir des alimens sucrés lorsqu'on est disposé aux affections inflammatoires, à l'hémoptysie et à l'apoplexie; car il est impossible de ne pas reconnaître que cette substance prise avec excès, a une propriété échauffante, qu'elle cause beaucoup d'altération, que, mêlée au mucus de l'estomac, elle occasionne des aigreurs, bien que M. Pinel ait publié des observations tendant à démontrer que son usage, même abondant, n'avait pas la propriété d'échauffer les tempéramens bilieux. Ceux qui sont tourmentés par les vents doivent s'en abstenir. Les femmes hystériques ne doivent en user qu'avec modération.

Plusieurs médecins ont imputé à l'usage du sucre le scorbut et la consomption, maladies fort communes chez les Anglais; mais Frédéric Slave, médecin de Londres, réfuta victorieusement cette opinion. Il dit que le scorbut ravageait les régions septentrionales avant l'emploi du sucre, que d'ailleurs cette maladie attaque plutôt les pauvres et le bas peuple, qui en usent moins que les grands et les riches. Pour ce qui est de la consomption, il est plus naturel de l'attribuer aux vapeurs produites par le charbon de terre, dont Londres est infecté. On peut même assurer que le sucre engraisse, puisqu'aux îles, les bagasses ou cannes broyées et exprimées engraissent considérablement les cochons, dont la chair devient si tendre et si savoureuse, qu'on la préfère à celle du chapon. Cullen et Pringle pensent aussi que c'est en grande partie à l'usage du sucre, qu'on a dû la diminution des fièvres putrides, de la gale et de la lèpre qui infectaient l'Angleterre. Selon Carminati, le sucre est mortel pour les lézards, les grenouilles, les colombes et quelquefois pour les poules. Il ne produit rien sur les chiens, mais il dévoie les brebis. En général cependant tous les animaux mangent le sucre, excepté les chats. On a observé seulement qu'ils boivent avec plus d'avidité le lait sucré que celui qui ne l'a pas été.

Des expériences récentes faites par M. Magendie constatent que les animaux qui se nourrissent exclusivement de sucre ne tardent pas à maigrir, à perdre la vue et à mourir. Le sucre a cela de commun avec toutes les substances privées d'azote. Ces expériences prouvent seulement qu'il ne convient pas d'en user exclusivement et qu'on doit se borner à ne l'employer que comme assaisonnement. Mêlé à l'eau, il forme une boisson agréable et saine. On fait avec lui des sirops, des conserves,

des gelées, etc. Mêlé au vin, il le rend plus cordial. On le fait entrer dans les pâtisseries, les crêmes, blancs mengers, etc. Associé au café, il en fait ressortir l'arome et le rend moins amer. Mêlé à l'alcool, à l'eau-de-vie, il produit des liqueurs de table, qui furent, dit-on, inventées pour réchauffer la vieillesse de Louis XIV.

On distingue à Saint-Domingue trois sortes de sucre. Celui de cannes, celui de sirop et le sucre rafiné. On tire le premier du jus de la canne, d'où sort le sucre brut, le passé et le terré. Le sucre brut est celui qui vient de la batterie et qu'on met dans des barriques après qu'il a été congelé dans de grands canots. On nomme le même sucre *passé*, lorsqu'en le faisant, on a filtré au travers d'une manche le vin de cannes pour le purger ou purifier convenablement. Ce même sucre devient *terré* lorsqu'après l'avoir mis dans des formes, on le couvre de terre, pour faire écouler son sirop. Si le sucre de lait a servi à la falsification du sucre et de la cassonade, on emploie le moyen suivant pour le reconnaître. On prend un gros du sucre ou de la cassonade suspecte, on le réduit en poudre, et, après l'avoir mis dans un verre à liqueur, on verse par dessus une cuillerée d'eau de-vie à vingt degrés, puis on agite le tout. Si le sucre est pur, sa dissolution sera complète et la liqueur limpide : dans le cas contraire elle deviendra louche et déposera tout à coup le sucre de lait, très-facile à distinguer de l'amidon, en ce que celui-ci se dissout complétement dans l'eau froide. On doit choisir le sucre pesant, dur, blanc et de bon goût.

La police doit surveiller la vente du sucre azuré au moyen du bleu de Cobalt, parce qu'il occasionne des coliques fort dangereuses.

Sucre de betterave. Ce fut Margraff qui découvrit le sucre de betterave. Quelque temps après M. Achard de Berlin l'obtint en grand. M. Deyeux en répéta les procédés en France, et ce fut en 1815 que l'art de l'extraire fut décrit par Chaptal. A cet effet, on coupe les collets et les radicules des betteraves, on les ratisse, on les réduit en pulpe, on presse et on obtient de 65 à 75 pour cent de suc, qui contient, outre les substances que l'on trouve dans celui de canne, de l'acide malique, de l'acide acétique, et ne fournit guère plus de 4 pour cent de sucre ; mais il est aussi bon que celui de canne.

Sucre de raisin. Le jus des raisin ou moût, contient de l'eau, du mucilage, du tartrate acidule de potasse, du tartrite de chaux, du sucre et quelques autres matieres salines. Ce sucre est en petits grains très-peu consistans. Mis dans la bouche il produit d'abord une sensation de fraîcheur qui fait place à une saveur sucrée, quoique faible. Pour sucrer, il en faut le

double de celui de canne. M. Saussure l'a analysé : il contient du carbone, de l'oxygène et de l'hydrogène.

Sucre de miel. Selon M. Thénard, les miels contiennent deux espèces de sucre ; l'une qui ressemble à celui du raisin, et l'autre au sucre incristallisable de la canne. Le sucre cristallisable s'y trouve parfois en grande quantité, sous la forme de petits grains brillans. Tels sont ceux de Narbonne et du Gâtinais. Le moyen pour le séparer consiste à délayer le miel dans un peu d'alcool, et à le presser fortement dans un sac de toile serrée ; l'alcool n'entraîne que très-peu de sucre cristallisable. M. Braconnot en a retiré un sucre blanc, de saveur franche, mais moins sucrée. Ce sucre est moins soluble que celui de canne. Il se rapproche beaucoup de celui de raisin.

Sucre de chataignes. Ce fruit contient assez de sucre pour mériter d'en être extrait ; c'est M. Guerrazzi qui a fait des essais à cet égard. M. Darcet et Alluant ont vérifié les travaux de M. Guerrazzi.

Sucre de sorgho. M. Arduino a retiré une grande quantité de matière sucrée du millet de l'Inde. Il est parvenu à retirer de ce végétal un sucre concret.

Sucre de noyer. M. Banon, pharmacien à Toulon, a retiré d'un quintal de sève de noyer, deux livres et demie de sucre cristallisé.

Sucre d'érable (*Acer saccharinum*, L.) ou *érable plane du Canada*. Cet arbre fournit une sève claire et douce, dont on retire un sucre cristallisé, qui ne diffère de celui de canne que par sa couleur rousse, mais, en le raffinant, on peut le rendre aussi blanc que l'autre.

Sucre de champignon. Si l'on exprime le suc de plusieurs espèces de champignons et qu'on le fasse évaporer, il en résulte par le refroidissement une gelée qui, traitée par l'alcool bouillant, donne des cristaux de sucre.

Sucre d'amidon. M. Kirckhoff, chimiste russe, est parvenu, par le moyen de l'acide sulfurique, à convertir l'amidon en matière sucrée. Le sirop d'amidon contient toujours une matière gommeuse que l'alcool peut séparer. Traité par la levure de bière, il passe à la fermentation alcoolique, et on en retire alors une fort bonne eau-de-vie.

Sucre des fruits. Presque tous les fruits à pépins et à noyaux deviennent sucrés en cuisant. On fait avec le sucre exprimé des pommes, des poires ou des coings, des sirops très-sucrés, mais qui ne cristallisent pas. Ils peuvent servir à faire de l'eau-de-vie.

Sucre de bambou. *Tabaxir* des anciens ; *saccarmambu*, par les Perses, les Turcs et les Arabes. Il suinte et découle des tiges du bambou une liqueur qui se coagule près des nœuds,

par l'ardeur du soleil, et forme des larmes dures et fragiles, qui sont une espèce de sucre naturel. On croit qu'anciennement on ne connaissait pas d'autre sucre.

SUCRE DE LAIT. SEL DE LAIT. L'évaporation de la sérosité du lait donne une matière cristallisée, blanche, demi-transparente, de saveur légèrement sucrée, et contenue dans le lait de tous les animaux. Cette substance a été improprement appelée *sucre de lait ;* elle ne présente pas tous les caractères du sucre, et, par ses propriétés, elle semble tenir le milieu entre le sucre et la gomme. Elle ne peut subir la fermentation spiritueuse ; elle ne contient point d'azote, mais beaucoup de carbone et d'oxygène ; elle est insoluble dans l'alcool, et exige deux parties et demie d'eau bouillante, ou cinq à sept de froide pour se dissoudre. Ces proportions ne sont cependant pas les mêmes dans le lait des diverses espèces d'animaux. C'est dans les montagnes de la Suisse qu'on le prépare en grand ; son usage est borné. On l'emploie souvent pour la falsification du sucre et de la cassonade.

SUCS. On entend par ce mot, des liqueurs contenues dans les végétaux ou dans les animaux et élaborées pour servir à leur accroissement. On les obtient des végétaux par expression. Il y a des sucs qui ne paraissent être formés que de sucre liquide ; tels sont ceux de coings, de pommes et d'azéroles. Il y a des miels qui ne contiennent que du sucre liquide. C'est M. Deyeux qui le premier reconnut cette espèce de sucre. Les physiologistes ne comprennent sous le nom de sucs proprement dits, que les fluides gommeux, résineux et oléagineux. Il y a des sucs laiteux. Celui des artichauts est rouge orangé, et paraît être de la nature des huiles grasses. Pour ce qui est du suc animal, on l'obtient par ébullition dans l'eau, ou en faisant rôtir ou griller les viandes. Les bouillons ainsi que les gelées ne sont que le suc des viandes plus ou moins délayés ou rapproché. Toutes les parties des plantes, et toutes les viandes ou chairs n'en rendent pas avec la même facilité ni dans la même quantité. Il y en a d'aqueux, de mucilagineux, etc.

SUMAC, vulgairement *roux*, *vinaigrier* (*Rhus coriaria*, L.). Arbrisseau qui s'élève à dix pieds environ, et dont les feuilles sont grandes, composées de beaucoup de folioles ovales et velues. Les fleurs sont petites, verdâtres ou d'un blanc sale, disposées en grappes. Les fruits sont plus petits que les grains de groseille et succulens ; leur saveur est acide et fort astringente. On trouve cet arbrisseau sur les collines dans le Midi, en Espagne, en Italie, dans le Levant, etc. On s'en servait autrefois en guise de verjus pour assaisonner les viandes et les poissons ; cet usage se pratique encore en Turquie.

SUREAU (*Sambucus*, L.). Arbre de quinze à vingt pieds

d'élévation, dont les feuilles sont ovales, lancéolées et dentées en scie ; ses fleurs son nombreuses, très-petites et se détachent agréablement sur un feuillage d'un vert obscur. Les baies sont noires. Toute la plante a une odeur forte, et même celle des feuilles est désagréable, quand on les froisse entre les mains ; les émanations de l'arbre incommodent ceux qui restent longtemps sous son ombrage. Dans quelques parties de l'Allemagne, on en mange les baies fraîches, mêlées aux feuilles, dans l'intention de se purger. Séches, elles sont excitantes et nuisibles aux gallinacées, quoique les autres oiseaux en mangent. On en parfume le vinaigre. Mises en fermentation, elles donnent de l'eau-de-vie. Sur l'arbre croît un champignon qu'on nomme oreille de Judas. Les fleurs contiennent une huile volatile dont Berzélius a parlé.

SURMULET (*Mullus surmuletus*, L.). Poisson qui vit dans presque toutes les mers. A Rome, on le nomme *trigla*, à Marseille, *triga*. Sa taille est d'environ un pied ; il est couvert d'écailles ; son corps et sa queue sont rouges, avec des raies longitudinales d'un jaune doré ; son ventre est nacré ; ses barbillons sont plus longs que ceux du rouget. On en a vu du poids de sept livres. Sur la côte des Alpes maritimes on le prend beaucoup plus fréquemment que le rouget. Il se nourrit de petits poissons et de crustacées, de coquillages et de débris de cadavres. Parfois il répand une odeur forte et désagréable, ce qui n'a lieu, suivant Galien, que lorsqu'il a mangé des crabes et des testacées. Il vit en troupes, et présente le même spectacle que le rouget par la dégradation de ses couleurs lorsqu'il meurt. Sa chair est blanche, ferme, feuilletée, de saveur exquise et de facile digestion. Il fut, comme le rouget, du temps des empereurs romains, un objet de recherches et de jouissances. Le proverbe dit de lui que : Ne le mange pas qui le prend. On estimait surtout sa tête et son foie. L'histoire rapporte qu'Héliogabale fit servir sa table de barbillons de ce poisson. Les Romains n'avaient pu garder le surmulet dans les viviers ; aussi était-il fort rare et très-cher.

T.

TABAC (*Nicotiana latifolia*, L.). Quoique cette plante n'entre point dans l'alimentation, je crois devoir en faire mention comme pouvant être fort nuisible à la santé.

Le tabac est originaire d'Amérique. Ce ne fut que vers l'année 1520 que les Espagnols le trouvèrent dans le Yucatan, province de la terre ferme. Ils le nommèrent *tabaco*, parce qu'on

le cultivait dans les environs de la ville de *Tabasco*. On en fit usage en Espagne et en Portugal bien des années avant qu'il ne fut apporté en France. Ce fut Jean Nicot, ambassadeur en Portugal, qui l'apporta en 1560; il le présenta à Catherine de Médicis. On l'appela *poudre de la reine*, *nicotiane de Nicot*, *poudre du grand prieur*. Ce ne fut qu'en 1605 que les Turcs commencèrent à fumer. Sous le règne de Mourat IV, le tabac fut proscrit, mais l'usage de la pipe se rétablit avec celui du café, et devint universel dans toutes les classes. Il n'est pas un Musulman qui ne fume jusqu'à vingt pipes par jour; ce qu'ils font même en écrivant; cependant les inférieurs s'en abstiennent devant leurs supérieurs. La mastication du tabac n'a pas dû s'introduire chez un peuple qui n'a pas l'habitude de cracher et qui ne satisfait ce besoin que dans des mouchoirs ou dans des vases de porcelaine.

Le tabac n'a été d'abord qu'une plante sauvage ignorée dans quelques cantons de l'Amérique. A l'époque de sa découverte, les Indiens en usaient déjà contre une foule de maladies; les prêtres et les devins en recevaient la fumée dans la bouche et dans les narines, à l'aide d'un grand tube, avant de prédire les succès d'une guerre, ou même d'une affaire importante. Olivier de Serre, contemporain de Henri IV, n'en parle que comme servant dans la médecine. En 1624, le pape Urbain VIII excommunia les personnes qui prenaient du tabac dans les églises. Amurat IV ou Mourat, le roi de Perse et le grand-duc de Moscovie le défendirent sous peine d'avoir le nez coupé et même de perdre la vie. La reine Elisabeth autorisa les bedeaux à confisquer les tabatières à leur profit. Jacques Stuart, roi de la Grande-Bretagne, successeur de la reine Elisabeth, publia un traité pour prouver son inutilité et ses dangers. Christian IV, roi de Danemarck, voulut que Simon Paulus, son médecin, composât un ouvrage contre son usage immodéré. Les jésuites polonais en firent l'éloge en 1628. Il parut un poème en son honneur, intitulé *Hymnus tabaci*. Ce fut en 1626 que le tabac fut introduit en France; il valut dix francs la livre, somme très-considérable pour l'époque. Les rois de France en firent l'objet d'un commerce très-important.

Les Américains en distinguaient quatre sortes. La première est le *petum* vert, dont les feuilles sont grandes et de belle couleur. La seconde espèce est le tabac à langue : c'est principalement celle-ci qui est cultivée aux îles du Vent et de Sous-le-Vent. La troisième est le tabac d'amazone, dont la feuille est plus large et plus ronde à son extrémité : il serait le meilleur, mais l'odeur en est si forte qu'on ne peut en user sans danger avant qu'il n'ait vieilli. La quatrième espèce est

celle qu'on nomme tabac de *Vérine*, village près de la ville de Comana, sur le lac de Venezuela; ses feuilles sont petites, étroites, rudes, ridées et fort pointues. Ce tabac passe pour le plus excellent, à cause de son odeur douce, aromatique, approchant de celle du musc. Les lieux les plus renommés où on cultive cette plante sont Vérine, le Brésil, Bornéo, la Virginie, le Maryland, le Mexique et le Pérou. On le cultive aussi en Italie, en Espagne, en Angleterre et en Hollande. Il y a en France des provinces qui en produisent d'excellent, la Bourgogne, la Franche-Comté, l'Alsace, le Dauphiné, le Languedoc, le Béarn, Clarac et Tonnins. Le tabac fumé peut être avantageux aux tempéramens flegmatiques, lymphatiques, aux personnes qui habitent les pays humides, mais il est contraire aux tempéramens nerveux, secs et irritables. Ce tabac fumé ou chiqué, par l'excitation continuelle qu'il exerce sur les glandes salivaires, peut produire l'amaigrissement et le dépérissement; il peut aussi occasioner l'irritation de l'estomac. Il provoque une grande abondance de salive; on a dit qu'il calme les fortes agitations de l'esprit, qu'il récrée; ce qui donna lieu au fameux sonnet suivant :

Doux charme de ma solitude,
Fumante pipe, ardent fourneau,
Qui purges d'humeurs mon cerveau
Et mon esprit d'inquiétude.

Tabac dont mon âme est ravie,
Lorsque je te vois perdre en l'air
Aussi promptement qu'un éclair,
Je vois l'image de ma vie.

Je remets dans mon souvenir
Ce qu'un jour je dois devenir,
N'étant qu'une cendre animée.

En Europe, en Turquie, en Perse et même en Chine et chez tous les peuples où existe l'usage du tabac, on se sert de la pipe pour fumer. Les Caraïbes des Antilles ont une autre habitude qui nuit à l'odorat et à la vue : ils enveloppent des brins de tabac dans certaines écorces d'arbres minces comme du papier, dont ils forment un rouleau, l'allument, en attirent la fumée dans leur bouche, serrent les lèvres, et, par un mouvement de langue contre le palais, en font passer la fumée par les narines. A la Cochinchine et dans les Indes, on mêle les feuilles de chanvre avec celles du tabac, ce qui procure une sorte d'ivresse, dont les effets sont analogues à ceux du *haschisch* d'Orient. Son usage immodéré occasione la stupeur, l'hébêtement, la consomption et la mort. Le tabac devient souvent nuisible à la santé par les marinades qu'on y mêle. Il peut être falsifié; mais les procédés étant fort variés et tenus secrets par les fabricans, il est fort difficile de les découvrir,

Collenbusch a vu du tabac contenir de l'opium, du sulfate de fer, du bois de campêche, de la noix de galle, et dont la fumée occasionait le vomissement et l'enflure de la langue. En 1803, le collége des médecins de Saint-Pétersbourg reconnut un tabac vert, sophistiqué avec de la cendre; il était tellement caustique qu'il rongea l'os vomer et en produisit la carie. Le tabac jaune est parfois falsifié avec de la gomme gutte; le noir l'est avec la graine de *veratrum nigrum*, hellébore noir; avec de la cévadille, fruit âcre et brûlant. On y a aussi mis de l'alun, des sels corrosifs, du muriate de mercure, du sucre, de l'oxide de plomb, enfin on le colore avec le bois de Brésil, le thé, le marc de café, les feuilles de noyer, etc. En Espagne, au contraire, pour affaiblir sa couleur, on y mêle une argile ou terre bolaire jaune pâle et d'une finesse extrême; enfin, pour entretenir son humidité et lui donner du montant, on l'arrose avec de l'eau-mère des salpêtriers, avec de la saumure. On y mêle aussi de la racine de *calamus aromaticus*, ce qui ne lui donne qu'une odeur agréable. L'intérêt des débitans étant de le rendre pesant, ils observent rarement la proportion d'eau et de sel qu'ils y emploient. L'ancienne ferme générale arrosait trop son tabac, contre l'avis de l'illustre et trop infortuné Lavoisier, qui périt avec ses collègues sur l'échafaud révolutionnaire, sur le vain prétexte qu'ils avaient fraudé, falsifié, empoisonné une substance de première nécessité. Il faut lire Remer, *Police judiciaire*, p. 232, si l'on veut avoir de plus grands détails, ainsi qu'Awenbrugger, *Journal de Chimie*, de Schérer. Le bon tabac doit avoir une odeur agréable. Si, au contraire, l'odeur est mauvaise, on ne lui a pas enlevé tout son muqueux. Si elle est piquante, on y a ajouté des drogues, telle, par exemple, est la cascarille, qui lui donne l'odeur du musc. Quand on brûle le tabac, il ne doit pas détonner, ce qui arrive lorsqu'on y mêle du nitre. De l'analyse du tabac à larges feuilles faite par Vauquelin, il résulte qu'il contient une matière animale de nature albumineuse, du malate de chaux avec excès d'acide, de l'acide acétique, du nitrate et du muriate de potasse, du muriate d'ammoniaque et un principe âcre et volatil, qui paraît être différent de tous ceux que l'on connaît dans le règne végétal. C'est ce principe qui lui donne les qualités qu'on lui connaît. (*Rapport des travaux de la classe des Sciences physiques de l'Institut, pour* 1819.)

Rien n'égale la virulence de l'huile empyreumatique qu'on retire du tabac par la distillation. Appliquée sur la langue d'un chien, à la dose d'une goutte, elle a produit des convulsions et la mort. Même effet lorsqu'on l'introduit dans l'estomac, le rectum ou le tissu cellulaire. Les émanations du tabac ne sont

pas sans danger; on a vu le narcotisme produit instantanément sur des sujets qui y avaient été subitement exposés; ces émanations peuvent occasioner le vomissement, des coliques, la céphalalgie, le flux de sang, un tremblement musculaire, ainsi que des affections de la poitrine, etc.

TABLETTES DE VIANDE. Le bouillon rapproché fait avec la chair de bœuf, des os et autres substances animales, n'admet dans sa confection ni sel, ni caramel, ni légumes, parce que ces diverses matières augmenteraient sa déliquescence. On a coutume d'y ajouter du veau, mais c'est une viande adolescente, ne contenant point un suc savoureux tel que celui qui se trouve dans la chair d'un animal adulte. Pour préparer ces tablettes on prend quatre pieds de veau, douze livres de viande de bœuf, dix livres de gigot de mouton, trois livres de rouelle de veau; on fait cuire le tout à un feu doux, dans certaine quantité d'eau comme pour le pot au feu; on laisse refroidir le bouillon pour en séparer la graisse, on le clarifie ensuite avec six blancs d'œufs, et on le laisse concentrer jusqu'à consistance de gélatine. On peut aussi faire entrer dans cette préparation de la vieille volaille. Ces tablettes sont formées de gélatine et d'osmazome. Il importe qu'elles soient faites avec soin et que les viandes n'aient pas été altérées, parce qu'alors le bouillon, loin d'être savoureux, serait âcre et de saveur désagréable. Séchées à l'étuve, ces tablettes peuvent se conserver long-temps, en les mettant dans des vases de verre, qu'on bouche exactement.

Lorsqu'on veut s'en servir, on en met la quantité voulue dans un grand verre d'eau bouillante, jusqu'à parfaite dissolution, et on ajoute un peu de sel. Elles sont très-nourrissantes, ce qui les rend surtout très-avantageuses dans les cas où il faut réduire, sous le plus petit volume possible tous les genres d'approvisionemens alimentaires, comme dans les places fortes et dans les vaisseaux; aussi, à la suite d'un corps de troupes, disait l'immortel Parmentier, ces tablettes offriraient au soldat blessé un restaurant, qui, concurremment avec un peu de vin, releverait momentanément les forces épuisées. Quelle potion plus tonique qu'une couple de tablettes fondues dans un verre de vin généreux! Les combinaisons les plus exquises de la gastronomie, ajoute-t-il, sont toutes pour les enfans gâtés de la richesse. N'y aurait-il donc rien dans nos ambulances en faveur du malheureux que son destin condamne à souffrir pour nous les horreurs d'une longue agonie, sur les neiges ou dans la fange d'un marais ?.....

TACAUD (*Gadus barbatus*, L.). Poisson du genre gade, qui parvient à la longueur de deux pieds. Son dos est d'un vert foncé et ses flancs d'un blanc rougeâtre. Il habite la profon-

deur de l'océan de l'Europe septentrionale. Cependant il s'approche des rivages à l'époque du frai, en février et mars. Il se nourrit de crustacées et de petits poissons. Sa chair est blanche et de saveur agréable, quoique parfois elle soit molle et sèche. Les Groënlandais la mangent comme celle du *dorsch*. Ils recueillent ses œufs, qui sont innombrables et d'un jaune rougeâtre; ils les font sécher et cuire ensuite; ils les mangent avec plaisir.

TACCA (*Tacca*). Plante à racine tubéreuse, qui croît dans les îles de la mer du Sud, ainsi qu'aux Indes orientales. On la cultive à cause de ses racines, qui, quoique très-amères et très-âcres, fournissent, après avoir été écrasées et frottées dans l'eau, une fécule semblable à celle du sagou ou de la pomme de terre, laquelle, bouillie dans l'eau jusqu'à consistance de gelée, sert à la nourriture. Cet aliment est sain et restaurant. On en mange aussi les feuilles et les tiges après les avoir écrasées, lavées dans plusieurs eaux et convenablement assaisonnées.

TADORNE ou **TARDORE**. Espèce d'oiseau nageur du genre canard. Il est plus commun en Angleterre qu'en France. Il est un peu plus gros que le canard domestique. Sa femelle est beaucoup plus petite, et ses couleurs sont moins saillantes. Cet oiseau ne fréquente guère que les rivages de la mer, où il se nourrit d'insectes, de petits coquillages et de frai de poissons. Il arrive au printemps, toujours en petit nombre. Sa chair est meilleure que celle des canetons.

TAFIA. Nom américain d'une liqueur provenant de la cuite des sirops. (*Voir* RHUM ou RUM.)

TAMARINIER DES INDES. (*Tamarindus indica*, L.). Fort bel arbre qui croît en Egypte, en Arabie en Amérique, etc. Son tronc est épais, son écorce est brune, ses feuilles sont d'un vert luisant, ses fleurs en petites grappes; le fruit est une gousse allongée, un peu comprimée, pleine de pulpe molle, gluante, d'un brun noir et de saveur acidule, nutritive, laxative et rafraîchissante. On en fait une boisson désaltérante. Les Turcs et les Arabes en font provision dans leurs voyages; ils la conservent dans le sucre ou le miel. Les Nègres d'Afrique la mêlent au couscous. Au Cap, le tamarin remplace le vinaigre.

On trouve dans le commerce deux sortes de tamarins; l'un rougâtre, qui vient de la Perse et du Bengale, l'autre noir ou brun, qui est apporté du Levant ou de l'Amérique. Cette pulpe a été analysée par Vauquelin, elle est composée de sucre, de gomme, d'acide malique, citrique, et même tartrique. (Berzélius.)

Les tamarins du commerce sont souvent sophistiqués. Ils

contiennent parfois des matières cuivreuses provenant des vases dans lesquels on les laisse séjourner. Sa forte acidité dépend aussi de la fermentation acéteuse qui a eu lieu pendant le transport, ou de l'acide sulfurique qu'on peut y avoir mis.

TAMARISC DE NARBONNE (*Tamarix gallica*, L.). Arbrisseau de quinze à vingt pieds d'élévation; ses rameaux sont fort nombreux, grêles et revêtus d'une écorce rougeâtre. Les feuilles sont courtes, menues, aiguës et rapprochées; les fleurs sont blanches ou légèrement purpurines. Cet arbrisseau croît naturellement sur le bord des rivières, qui se jettent dans l'Océan, la Méditerranée et dans celles du nord de l'Afrique. Les feuilles ont une saveur légèrement amère, un peu stiptique, qui indique une propriété tonique et astringente. En Danemarck, on les emploie en place de houblon dans la préparation de la bière.

TAMINIER ou SCEAU DE NOTRE-DAME (*Tamus communis*, L.). Sa racine est tubéreuse, noirâtre et blanche en dedans. Ses tiges sont élevées et s'entortillent autour des arbres. Les feuilles sont cordiformes, d'un vert gai et luisantes. Les fleurs sont petites et verdâtres; il y en a de mâles et de femelles. Il succède à ces dernières des baies de la grosseur de la groseille et d'un beau rouge. Par les lavages réitérés, on pourrait extraire de la racine une fécule alimentaire. Les Arabes et les Turcs en mangent les jeunes pousses en salade pour se rafraîchir. Cette plante est fort commune en Barbarie.

TANAISIE COMMUNE (*Tanacetum vulgare*, L.). Belle plante qui décore les prairies un peu humides. Son port est élégant, ses feuilles amples, touffues et d'un vert foncé. Ses tiges ont deux pieds de hauteur, elles sont parfois un peu velues. Ses fleurs sont autant de jolis boutons, d'un jaune doré. On appelle aussi cette plante *barbotine*. Elle croît dans tous les climats, même dans la Laponie. Sa saveur est amère et son odeur pénétrante. Elle contient une huile âcre, jaunâtre et volatile que lui font perdre l'eau et l'alcool. Ses propriétés sont toniques et stimulantes. Au rapport de Linné, les femmes lapones l'emploient dans les bains de vapeurs pour faciliter leur accouchement. Les Suédois les mettent dans leurs alimens, pour donner du ton à l'estomac et chasser les vents. Dans quelques pays du Nord, vers les fêtes de Pâques, on en prépare des gâteaux.

TANCHE (*Cyprinus tinca*, L.). La tanche, ou tenche, a été ainsi nommée du mot latin *tincta;* en effet, elle a une couleur qui est assez différente de celle de la plupart des autres poissons, étant comme teinte d'un vert jaune ou noirâtre. Il y en a deux espèces: celle d'eau douce et celle de mer. Les anciens n'ont fait aucune mention de celle d'eau douce, qui était sans doute réservée au peuple. Cicéron est le seul

qui en ait parlé dans son livre, *De claris oratoribus;* il cite un orateur qui avait mérité le nom de *Tincta*, par la singularité de son esprit. Ausone a dit de ce poisson, qu'il était une ressource pour le peuple. Il vit dans les lacs et les étangs, quoiqu'on en trouve dans les rivières. Il recherche les eaux vaseuses et stagnantes. La plupart des tanches qu'on prend en France ont moins d'un pied de longueur; il y en a cependant qui pèsent jusqu'à six livres; Salviani prétend qu'il y en a du poids de vingt livres.

Ce poisson a la tête et le museau petits, eu égard à son corps, qui est large, épais et court. Son ventre est assez large et plat; ses écailles sont oblongues, petites, noires sur le dos, noirâtres sur les côtés, avec des anneaux d'un vert jaunâtre; le ventre est blanchâtre. En général, son corps a une teinte foncée, sa peau est épaisse, son palais charnu comme celui de la carpe. Des auteurs modernes ont blâmé l'usage de ce poisson, comme aliment, en disant que sa chair est fade, de saveur désagréable, malsaine et de difficile digestion. D'un autre côté, on lui a attribué des propriétés médicinales. Les opinions partagées, relativement à sa saveur, proviennent des différences mêmes des lieux où ce poisson vit et de ses différens degrés d'accroissement, etc. Il est vrai que, pris dans des fonds vaseux, sa chair est de mauvais goût; mais, vivant dans des eaux vives, la saveur de sa chair est délicate, lors surtout que le poisson est gros; il est encore meilleur à l'époque du frai. On le fait cuire sur le gril, après l'avoir écaillé, vidé et lavé. On doit choisir la tanche femelle, surtout en automne et en hiver. Son usage convient aux jeunes gens, à ceux qui font beaucoup d'exercice et qui ont un bon estomac, parce que cet aliment est de difficile digestion et qu'il a besoin d'être fortement assaisonné.

Lémery dit que la tanche a la vie tellement dure, qu'après l'avoir coupée par morceaux et fait frire à demi, elle s'élance encore hors de la poële. C'est le poisson qui résiste le mieux au charroi, en en exceptant cependant la carpe.

Les Persans regardent ce poisson comme sacré et ne permettent pas qu'on y touche. Xénophon dit que les anciens Syriens regardaient comme des dieux les tanches de la rivière Chelus et ne permettaient pas qu'on les pêchât (Anabasis, l. 1).

Tanche de mer (*Blennius phycis*, L.). Poisson long de dix-huit à vingt-quatre pouces. Sa teinte générale est d'un brun noirâtre. Il vit près des rochers de la Méditerranée; il est fort commun à Iviça, où on l'appelle *mollera*. Sa chair est ferme et délicate: les anciens la recherchaient. Celles qui se nourrissent dans les marais de la mer ont la chair désagréable, ce qui n'empêche pas le peuple de la manger.

TAPIOCA ou **TOPIOCA**. Substance féculente que l'on retire de la racine de manioc ou manihot (*jatropha manihot*). Pour cela, on prend cette racine fraîche, que l'on coupe en tranches et qu'on laisse infuser dans de l'eau froide; on les met ensuite sécher au soleil et on les réduit en farine, laquelle se forme alors en masses irrégulières, visqueuses, qu'on fait sécher de nouveau au soleil, jusqu'à ce qu'elles deviennent dures; on les met alors en petits morceaux. On emploie pour cela la variété dite *cassave douce*. C'est en février et en mars que la farine de manioc est fort succulente. A cette époque les Indiens la mangent comme la pomme de terre.

Margrave, dans son Histoire des plantes du Brésil, avait fait connaître, depuis plus d'un siècle, la manière de préparer le tapioca. Le suc de manioc, dit-il, exprimé de ses racines, est mis dans un vase où il dépose bientôt une fécule très-blanche, que les indigènes appellent *tipioja*, *tipiaco* et *tipiabica*. Cette fécule, desséchée dans une poêle ou sur des plaques de fer chauffées, donne une farine appelée *tripiocui*, avec laquelle on fait des galettes longues et minces, qui portent le nom de *tipiacica* et qui remplacent avec avantage le pain fait avec le froment le plus pur. C'est cette fécule agglomérée en petits grumeaux par la dessiccation qui forme le tapioca (Hist. nat. Brésil, l. 2).

M. Caventou pense qu'il n'existe point d'amidon proprement dit dans le sagou, ainsi que dans le tapioca, parce qu'on peut dissoudre l'un et l'autre dans l'eau froide et qu'ils ne forment pas d'empois avec l'eau bouillante, comme le font les amidons des graines céréales et des pommes de terre; cependant Parmentier pense que le tapioca des Américains n'est autre chose que l'amidon le plus blanc et le plus pur. Mais la preuve que donne Caventou paraît convaincante.

Le tapioca a les mêmes propriétés alimentaires que le sagou; aussi peuvent-ils être remplacés l'un par l'autre; ils sont adoucissans et nourrissans; on les donne aux convalescens et aux enfans. On fait un tapioca factice, qu'on reconnaît en ce que les grains sont généralement plus arrondis. Ce n'est qu'une fécule dont on forme une pâte au moyen d'un mucilage et qu'on granule le plus irrégulièrement possible.

TAPIR ou **MAIPOURI**. C'est le plus grand des quadrupèdes du Nouveau-Monde, qu'on trouve communément au Brésil, au Paraguay, près de la Vera-Cruz, dans l'île de Maragnan et dans tous les bois de la Guyane. Il ressemble au cochon. Sa hauteur est celle d'un petit mulet. Son corps est extrêmement épais, ses jambes très-courtes; ses poils plus longs, plus gros que ceux du cheval, mais plus fins et plus courts que ceux du cochon. Les poils de sa crinière sont toujours droits. Les In-

diens et les Nègres distinguent deux espèces de maïpouri : les petits qui se trouvent à quelque distance de la mer et qui ne pèsent que de trois cents à trois cent cinquante livres; le poids des grands est de plus de quatre cents livres ; leur longueur est d'environ sept pieds. La tête seule a un pied sept à huit pouces, la queue n'est qu'un petit tronçon de quatre pouces de long, dégarni de poils. La couleur des jeunes est mêlée de blanc et de fauve ; les couleurs s'effacent avec l'âge et le poil devient brun. Les pieds sont arrondis ; les yeux petits et enfoncés ; les oreilles courtes et droites, assez semblables à celles du cochon. Au bout de la mâchoire supérieure, est une espèce de trompe, à l'extrémité de laquelle se trouvent les deux ouvertures des narines. Cette partie a un pied de long et l'animal peut la mouvoir dans tous les sens. Il s'en sert pour flairer et pour ramasser les grains et les fruits dont il se nourrit. Le mâle est plus grand et plus fort que la femelle. Leur cri ressemble assez au bruit d'un sifflet ordinaire, mais plus aigu dans le mâle. Cet animal, malgré son énorme masse, nage et plonge supérieurement ; c'est ce qui, selon Bajon, a fait croire à Barrère qu'il était amphibie. Il se nourrit d'herbes, de feuilles tendres, de graines et de fruits. Lorsqu'on en élève chez soi, il mange de tout. C'est dans la nuit qu'il cherche sa nourriture ; il reste couché pendant le jour. Son naturel est fort doux et fort timide ; la fuite est sa seule défense. Sa chair est bonne à manger et ressemble à celle de bœuf ; mais celle des jeunes a la saveur de celle du veau. Les habitans en mangent fréquemment. Ils salent cette chair pour la conserver. Fraîche, elle est taxée par la police. Lors qu'il en arrive à Cayenne, tout le monde veut en avoir.

TAQUARUSSA ou **GRANDE CANNE A SUCRE**. Cette plante croît dans les lieux montueux de l'Amérique Méridionale, et surtout dans la province de Minas-Geraës. Sa tige est colossale, ses feuilles sont plumeuses et ses branches si épineuses qu'elles en rendent les roseaux impénétrables. En coupant les jeunes plans au dessous des nœuds, il en sort une liqueur fraîche, douce et agréable qui sert à désaltérer le chasseur, et dont on peut extraire du sucre.

TATOU. Les Espagnols appellent cet animal *armadillo*. Il a de la ressemblance avec le cochon d'Inde, par sa forme, son embonpoint et ses soies. Sa chair est délicate et plus estimée que celle du cochon d'Inde. Le tatou vit par préférence dans les vallées des Andes, au Chili. Il y en a quatre espèces qui appartiennent au *quirquinci* de Buffon, qui veut dire *boule*, nom qui a été donné à cet animal parce qu'il a la faculté de se contracter et de se former en boule.

TAYE. Animal de la Californie, inconnu dans l'ancienne

comme dans la nouvelle Espagne. Il est de la grosseur d'un veau d'un an et demi, auquel il ressemble, à l'exception de la tête, qui a la forme de celle d'un daim. Ses cornes sont fort grosses et contournées comme celles du bélier; il a les sabots longs, ronds et fendus; sa peau est tachetée comme celle du daim; son poil est aussi plus fin; sa queue courte et sa chair fort bonne à manger.

TCHOUPIC. Très-beau poisson qui habite les rivières de la Louisiane. On le confond parfois avec la truite, parce qu'il est moucheté comme elle. Sa chair est loin de valoir celle de la truite, car elle est tellement molle, qu'on ne peut la manger qu'en friture. Ce poisson est court, tandis que la truite est allongée et sa chair ferme.

TEFF (*Poa abyssinica.*) Plante graminée fort abondante en Afrique. Elle produit un grain dont les naturels du pays font une espèce de pain, de l'épaisseur d'environ un travers de doigt et dont la saveur est agréable. On le digère facilement et il nourrit bien.

TEIRA (le) (*Chætodon teira*, L.). Poisson de la grandeur de quatre pieds. Il vit dans les mers d'Arabie et des Grandes-Indes; il se nourrit de polypes et de vers marins, ainsi que de petits testacés. Sa couleur générale est blanchâtre, avec trois bandes transversales sur le corps. Les Arabes l'appellent *teira* lorsqu'il est jeune, et *daakar* quand il est vieux. Sa chair est un bon aliment, lorsque le poisson est jeune. On le pêche au filet ainsi qu'à l'hameçon.

TEMPÉRAMENT (*Crasis*, *mixtura*, *mélange*). Les médecins se servent du mot tempérament, le vulgaire dit complexion. Les tempéramens diffèrent entre eux par la prédominance d'un système soit sanguin, soit bilieux, nerveux, etc.

Lorsque le sang prédomine, on dit tempérament sanguin. Il en est ainsi des autres. Le tempérament simple n'existe pas, parce que l'âge, le climat, les saisons, le genre de vie, le physique et le moral de l'homme, etc., sont autant de causes qui le rendent plus composé. Les anciens admettaient neuf tempéramens, qu'ils réduisirent ensuite à quatre, savoir : le bilieux ou cholérique, le mélancolique ou atrabilaire, le sanguin et le pituiteux ou flegmatique. Cette doctrine eut pendant long-temps beaucoup de crédit, et, malgré les fortes objections des modernes, il y a encore du vrai; la preuve en est que ceux-ci n'ont fait que la reproduire avec d'autres explications. Ainsi, par exemple, M. Hallé a caractérisé notamment trois tempéramens, le pituiteux, dans lequel on observe la surabondance des excrétions muqueuses, glaireuses, surtout chez les vieillards et qui a pour contraire le tempérament sec; le bilieux où la bile prédomine, ce qu'on reconnaît

au teint jaune du visage et du blanc des yeux, ainsi qu'à la fréquence des embarras de l'estomac; le mélancolique est dû à un état particulier des hypochondres et à une sensibilité excessive du centre nerveux hypogastrique. D'après cela, ces tempéramens ne sont-ils pas ceux des anciens, dont sans doute on a mieux indiqué les bases anatomiques?

Les quatre principaux coïncident aussi avec les âges. Le tempérament lymphatique correspond à l'enfance. Comme elle, il est humide, pâteux, endormi, lourd, d'un esprit inactif, hébété, d'un caractère froid, incapable de longues et profondes impressions. La jeunesse est toujours d'un tempérament sanguin; celui-ci est vif, agile, changeant, etc. L'âge fait a du rapport avec le tempérament bilieux, qui est ardent, robuste et nerveux, cholérique, etc. Dans l'âge mûr, ainsi que dans la vieillesse, nous acquérons un tempérament mélancolique, dans lequel tous les mouvemens sont rigides, les muscles secs et durs, etc.

Cet article n'étant point écrit pour les médecins, il serait superflu de rapporter tout ce qui a été dit sur les tempéramens. Il suffira de savoir que la prédominance d'un système sur un autre fait leur différence, et que les signes pour les distinguer, à quelques modifications près, sont les suivans:

La constitution, la complexion ou le tempérament sanguin, se reconnaît à une face rouge, animée, à des chairs qui ne sont ni trop fermes ni trop molles, à des membres souples et agiles, à des veines larges, bleues, et remplies d'un sang qui circule aisément, à un pouls vif et fort. L'homme sanguin exerce toutes ses fonctions avec facilité, mange moins que le bilieux, digère bien, mais lentement, il a le ventre libre, il urine peu, parce qu'il transpire beaucoup.

Les qualités physiques du tempérament bilieux sont d'être bien musclé, d'avoir de gros os, des chairs serrées, la peau sèche, aride, d'un rouge foncé, brune, olivâtre et quelquefois noire, le cou gros, les yeux noirs. Toutes les actions se font promptement et fortement. Le pouls est vif, élastique, sec et raide. Le bilieux mange beaucoup, digère vite et facilement; ordinairement il est constipé, ses urines sont abondantes.

Les mélancoliques sont grands ou moyens; ils ont les cheveux bruns ou noirs; il y a cependant des exceptions. Le visage est allongé, les yeux sont grands, langoureux dans la jeunesse, sombres dans un âge avancé; les joues sont sèches et avalées; le corps grêle, les bras et les doigts effilés; la peau sèche, lisse, polie, et parfois rude, hâlée, noire, garnie de poils noirs. Le teint est jaune ou brun. Les femmes de cette constitution ont la peau belle, mais sèche; leur contenance

est nonchalante. Le pouls est fréquent, petit, élastique, enfoncé, mais moins dur que chez les bilieux. Les fonctions du ventre ne se font pas d'une manière régulière ; les urines sont abondantes, mais peu colorées.

Dans le tempérament flegmatique ou lymphatique, les chairs sont lâches, molles, recouvertes de graisse, les vaisseaux ont un petit diamètre ; ils sont profonds. La peau est d'un blanc éclatant, polie, belle ; les cheveux en général sont blonds, grands ; le visage rond et pâle, parfois bouffi ; les lèvres pâles et décolorées ; il y a double menton ; mais cette graisse, comme celle du corps, est molle. Les femmes ont beaucoup de gorge, mais elle ne se soutient pas long-temps. Le pouls est lent, mou et flexible ; la respiration se fait lentement. Dans cet état, on supporte très-aisément la faim. Les femmes ont peu d'affection pour les hommes.

Tels sont les différens tempéramens qu'il importe de connaître ; de ces quatre principaux se déduisent tous les autres. D'après ce que je viens de dire, tout homme doit chercher à distinguer ce qui convient ou ce qui peut nuire à celui dont il est doué.

TENDON ou **LIGAMENT** (*Tendo*). La substance des tendons est gélatineuse et capable de se dissoudre dans l'eau bouillante ; mais certains estomacs en font difficilement la digestion. C'est avec cette substance qu'on fait les consommés.

TERFEZ. Nom de la truffe d'Afrique, de la grosseur d'une orange ; son écorce est blanchâtre. Elle naît dans le sable des déserts de la Numidie. On la fait cuire sous la cendre ou dans l'eau ; elle sert aussi à faire de la bouillie avec du lait. Elle nourrit, mais elle échauffe.

TERRE COMESTIBLE. Les habitans de la Nouvelle-Calédonie, selon Labillardière, Péron, Patriks et M. de Humboldt, mangent avec avidité une stéatite verdâtre, tendre, douce au toucher et formée de filets faciles à diviser. Vauquelin l'analysa et en retira de la magnésie pure, de la silice, de l'oxide de fer, de la chaux, du cuivre et de l'eau. Cette terre ne contenant rien de nutritif, ne sert qu'à lester l'estomac et à étourdir le sentiment de la faim. J'ajoute que, sans la chaux et le fer, elle serait parfaitement semblable au *périllot*. La terre que les Ottomaques mangent, dit M. de Humboldt, est glaise et onctueuse, une véritable argile à potier, d'une teinte jaune-grisâtre, colorée par un peu d'oxide de fer. Ces peuples la mettent en boulettes, la font cuire jusqu'à ce que l'intérieur paraisse rougeâtre, et l'humectent quand ils veulent la manger. Les nègres de Guinée mangent aussi une autre terre qu'ils nomment *caouac ;* ceux de Java font usage d'une terre nommée *ampo* ou *tana-ampo*, après l'avoir roulée comme l'écorce

de cannelle. Chose surprenante, leur santé n'en souffre pas. L'ampo se vend dans les marchés; mais il n'y a guère que les femmes qui en font usage, surtout pendant leur grossesse ou lorsqu'elles sont atteintes du goût dépravé connu sous le nom de pica, et de la chlorose. Si l'on demande aux Ottomaques quelle est leur provision d'hiver, qui est la saison des pluies, ils montrent les tas de terre amoncelée dans leurs huttes.

Plus loin, ajoute l'illustre M. de Humboldt, les peuples des bords de l'Orénoque ne sont pas les seuls qui mangent de la terre, par plaisir et par besoin. Les géophages se retrouvent dans toutes les contrées de la zone torride; ils ont un tel désir de manger de la terre, qu'on est souvent obligé de lier les enfans pour les empêcher de sortir et d'en manger quand la pluie a cessé de tomber.

Les Tartares nomades de la Sibérie, appelés Tongouses, mangent de l'argile lithomarge avec du lait. Les nègres du Sénégal trouvent une terre grasse, glaiseuse, sur les bords des rivières et sur la côte du golfe et des îles Los Idolos, qu'ils mêlent, comme du beurre, à leurs alimens. La terre rouge de Boncaros, en Portugal, près d'Estremos, dans l'Alentéjo, contracte un goût particulier qui plaît beaucoup aux femmes du pays.

Enfin M. Breislak pense que la terre dont les Romains se servaient pour donner de la blancheur et de la fermeté aux mets qu'ils appelaient *alica*, était un gypse blanc qui se forme continuellement à la solfatara de Naples. Quoi qu'il en soit, cette diète terreuse ne peut qu'abréger l'existence.

TESTICULES (*Testes*). On les appelle en latin *testes*, comme étant les garans de la virilité. Ces parties ont une saveur forte et désagréable dans les vieux animaux; mais dans les jeunes, la saveur en est fort délicate. Galien recommande beaucoup ceux du coq et des animaux qui ont été bien nourris. Averroës assurait qu'ils étaient d'autant plus substantiels qu'ils pesaient davantage. Ceux des jeunes cochons sont au-dessus de tous les autres; ils sont aphrodisiaques et conviennent surtout en hiver, mais non aux vieillards, ni à ceux qui digèrent difficilement, car ils pèsent sur l'estomac.

TÊTE DE CARPE. Champignon d'un brun foncé, qui naît en touffes. A son chapeau est une ouverture que Paulet a comparée à un museau de carpe. On le trouve dans les bois de Versailles, etc.

TÊTE DE MÉDUSE. Espèce de champignon qui croît en touffe au pied du chêne; il est d'un jaune sale et devient ensuite d'un roux clair. Son chapeau a plus d'un pouce et demi d'étendue. Sa chair est ferme, blanche, mais d'odeur stercorale. Sa saveur approche de celle de la truffe, et laisse bientôt de

l'astriction à la gorge, indice de son danger. On en a donné à un chien, qui est mort promptement.

Tête de soufre. (Paulet.) Agaric jaune à feuillets couleur de soufre, grisâtre et recouvert d'un voile. Il y en a plusieurs variétés qui, toutes, sont pernicieuses, d'après les expériences de Paulet. Cet agaric croît en automne, dans les bois, pendant la saison pluvieuse et se corrompt très-promptement.

Tétragone étalée (*Tetragonia expansa*). Cette plante est de la hauteur d'un pied, à feuilles longues, d'un vert blanchâtre et épaisses. Ses fleurs paraissent au mois d'avril. On mange les feuilles en guise d'épinards; la saveur leur est supérieure. Les feuilles se succèdent du printemps aux premières gelées. Tout terrain convient à cette plante, dont on doit la connaissance au capitaine Cook. On la trouve actuellement dans plusieurs jardins de nos départemens.

Thé (*Thea bohea*, L.). Arbrisseau de la Chine et du Japon, de la famille des orangers; il est toujours vert, à feuilles alternes, larges, ovales, épaisses, dures, luisantes, amères, légèrement stiptiques, d'une odeur douce, agréable, approchant de celle du foin nouveau et de la violette. Les fleurs sont blanches ou un peu rosées. L'usage du thé en Chine se perd dans la nuit des temps. Les Japonais lui attribuent une origine miraculeuse; selon eux, Darma, troisième fils d'un roi des Indes, nommé Kosjuswo, aborda en Chine, voulut par son exemple, exciter les hommes à la connaissance du vrai Dieu, et consacra ses jours et ses nuits à la prière, ainsi qu'à la contemplation; mais, s'étant endormi malgré lui, et croyant avoir violé par-là son serment, il se coupa les paupières, les jeta par terre, et les trouva le lendemain changées en un arbrisseau dont il mangea les feuilles, qui lui donnèrent de la gaîté, et lui rendirent sa première vigueur : cela fit la réputation de cette plante.

Ce fut la compagnie hollandaise des Indes orientales qui introduisit le thé en Europe, au commencement du siècle dernier, et lord Arlington et lord Ossar en emportèrent de Hollande en Angleterre une quantité considérable, vers 1666. Bientôt son usage devint universel, quoique l'on en servît déjà dans plusieurs cafés de Londres, puisqu'en 1660 on avait proposé un droit de huit deniers par gallon. Cest à peu près un droit pareil que le roi voulut établir sur le thé dont les Anglais-Américains faisaient une grande consommation, ce qui désunit ces colons de leur mère-patrie et les engagea à s'établir en république indépendante. Ce fut le chancelier Séguier qui accrédita le thé à Paris.

Linné et plusieurs autres botanistes ont cru devoir en distinguer deux sortes, savoir : le vert et le thé bou ; les feuilles

du premier sont moins alongées que celles du second. Dans le commerce on en compte huit sortes, dont trois de thé vert et cinq de thé bou. Les trois sortes de vert sont : le thé impérial ou fleur de thé, dont les feuilles ne sont pas roulées, leur couleur est vert clair ; l'odeur en est agréable ; le thé *hisson*, dont les feuilles sont petites et fortement roulées, leur couleur est d'un vert tirant sur le bleu ; enfin le thé *songlo*.

Les cinq sortes de thé bou sont : le *souchong*, dont les feuilles larges non roulées tirent sur la couleur jaune ; le thé *sumlo*, qui a le parfum de la violette, et dont l'infusion est de couleur pâle ; le thé *congon*, ses feuilles sont larges, et l'infusion fort colorée. Le thé *peko*, dont les feuilles mêlées sont blanches ; le thé *bou* est d'un vert brun et de couleur uniforme ; ce thé est séché au soleil ; le vert l'est à la chaleur du four.

On a assuré, et cependant beaucoup de personnes ne le croient pas, que le thé de la Chine torréfié sur des plateaux de cuivre, est ce qu'on nomme thé vert ; si cela était, on pourrait s'en assurer par le moyen de l'ammoniaque, qui ferait prendre à l'infusion une couleur bleue.

La province de Kiangnon et surtout les environs de la ville d'Hacchen, fournissent le meilleur thé ; la feuille en est petite, semblable à celle que produit le *sumach* ; les Indiens n'en recherchent que la première feuille du printemps. On croit qu'il n'y a qu'une petite quantité de thé qui provient des véritables feuilles du *thea*, ce qui paraîtrait probable, si l'on faisait attention à l'immense quantité qu'on en exporte en Europe, tant par la Russie que par Canton. Cette quantité s'élève, dit-on, à environ 65,000,000 de livres, savoir, la Russie pour 26,000,000, l'Angleterre et ses colonies 28,000,000. Cette quantité représente à Canton une valeur de 3,500,000 livres sterling ou 70,700,000 francs.

Le thé fut importé en Europe commme remède ; ce fut en 1666 que la reine Catherine, femme de Charles II, qui en avait contracté l'habitude en Portugal, mit cette boisson à la mode à la cour d'Angleterre, d'où l'usage se répandit bientôt dans toute l'Europe, surtout lorsque Bontekoë, médecin hollandais, en eut fait le plus grand éloge dans un ouvrage imprimé en 1678.

Linné en sema vingt fois des graines sans aucun succès ; Osbek en avait apporté un pied qui fut emporté par le vent.

Les vapeurs de la plante sont très-malfaisantes lorsqu'elle est fraîche. Les ouvriers en sont parfois très-incommodés dans les magasins où on prépare les feuilles.

Les seules boissons des Japonais et des Chinois, sont le *saki* ou bière de riz et le thé : on prend celle-ci pour se désaltérer. Dans les maisons de distinction on offre du thé vert aux étrangers ; on le met en poudre.

On a tourné en ridicule ces peuples, en ce qu'ils trouvaient des vertus en infusion dans la théière, et l'affaiblissement salutaire de leurs corps, avec la tranquillité de l'âme, dans le feuillage du *thea* né des sourcils de saint Darma; on a ajouté que les Chinoises aux petits pieds sont sujettes, à cause de cette boisson, aux maux d'estomac et aux flueurs blanches, comme les Anglaises et les Hollandaises, qui boivent aussi cette infusion avec délices. On a ajouté que le thé rend le teint un peu livide, verdâtre ou plombé; qu'il noircit et détruit les dents. Ce qu'il y a de certain, c'est que, si cette infusion cause des tremblemens, des vertiges aux personnes maigres, nerveuses et irritables, elle plaît au goût, elle diminue l'obésité, réveille de la somnolence, convient aux obèses, aux personnes sédentaires et lourdes, qui mangent beaucoup, surtout des alimens gras, visqueux et indigestes. La prédilection des Chinois pour cette boisson a une autre cause. La plupart des eaux de ce vaste empire sont croupissantes, et par conséquent malsaines; ces peuples ont donc mis en usage une boisson astringente, qui a la propriété d'en précipiter les matières hétérogènes. Enfin, ce qui rend le thé indispensable dans ces pays, c'est qu'on y use beaucoup d'alimens très-gras, et que l'estomac ne les digèrerait que difficilement sans une boisson digestive. Les Chinois préfèrent, en général, le thé noir, qui est plus doux que le vert. Ils n'en boivent jamais lorsqu'ils sont à jeûn, pour prévenir les tremblemens, etc. Le thé brun a plus de tannin que le vert; l'un et l'autre, selon Berzélius, contiennent du tannin, de la gomme et de l'albumine végétale. Il a une vertu antiseptique et astringente, même sur la fibre d'un animal mort. Coackley mit dans une infusion d'excellent thé bou et du thé vert, deux gros de viande d'un bœuf tué depuis deux jours, il en mit autant dans de l'eau ordinaire qui se putréfia dans l'espace de quarante-huit heures, tandis que ce qui fut mis dans le thé n'entra en putréfaction que soixante-douze heures après.

Le thé n'est pas aussi efficace daus nos climats qu'en Chine et au Japon. Il est difficile de déterminer jusqu'à quel point il peut être utile ou nuisible à la santé; c'est donc l'expérience personnelle qu'il faut consulter, car beaucoup de personnes d'âge, de sexe, de tempéramens différens, en boivent impunément, tandis que d'autres en sont très-incommodées. Il est probable que les parties sédatives du thé dépendent du principe volatil et odorant qui y abonde; mais sa meilleure propriété est peut-être celle de plaire à ceux qui en ont l'habitude. Quoi qu'il en soit, dans son usage il y a des précautions à prendre. Il faut éviter celui dont le parfum est trop exalté et par conséquent trop narcotique. Les Chinois ainsi que les

Japonais ne font jamais usage du thé qu'il n'ait été conservé au moins un an ; ils prétendent que, nouvellement cueilli, il est narcotique et qu'il trouble les sens. Ils préparent le thé comme on le fait en Europe, mais ils n'y ajoutent ni sucre ni miel. Les Japonais le réduisent en poussière, qu'ils mêlent avec de l'eau chaude, en consistance d'une bouillie claire.

De ses nombreuses expériences, le docteur Lettson conclut que les parties relâchantes ou sédatives du thé dépendent beaucoup de ses principes volatils et odorans, qui abondent surtout dans le thé vert, et dont le parfum est encore plus exalté.

L'infusion doit être légère ; il faut ajouter du sucre, ne la prendre qu'après le repas ou mêlée aux alimens solides. Il serait à désirer qu'on n'en abusât point, et qu'on l'employât seulement comme moyen hygiénique pour faciliter la digestion, pousser aux urines, à la transpiration, etc. Le docteur Odier, de Genève, a vu un sirop préparé avec une infusion à froid de thé vert, rappeler les urines, les rendre claires et abondantes, chez des malades atteints de symptômes d'hydropisie, contre lesquels on avait employé successivement plusieurs diurétiques. On donne le thé comme sudorifique ; on le donne dans les indigestions, pour aider l'appareil digestif à se débarrasser des matières alimentaires qui le fatiguent, et contre les vents ou flatuosités. Il remédie souvent aux effets de l'ivresse. On a observé que les grands buveurs de thé sont pris de diabète, maladie, d'amaigrissement, de marasme, de vertiges, de mouvemens convulsifs et d'insomnie. Les enfans et les jeunes gens ne doivent point en faire usage. Pris avec modération, il empêche que la grande quantité d'eau chaude que l'on boit ne relâche les voies digestives.

Il serait trop long de relater toute la nomenclature des thés célèbres, extraite d'un manuscrit chinois du baron de Schilling, par M. Klaproth. Je me bornerai à faire connaître les plus estimés. Il y a des essayeurs de thés qui s'y connaissent parfaitement. A Kanton, la Compagnie anglaise paie jusqu'à mille guinées, chaque année, le dégustateur des thés qu'elle fait acheter.

Comme dans chaque province, il y a différens vignobles, il y a de même en Chine des thés plus ou moins renommés, suivant les provinces ou districts dans lesquels ils croissent.

1° Thé du district de la ville de Lon-ngan-tchec, province de Kiang-nan. Ta-ye, grande feuille. Yn-tchin, épingle d'argent.

2° Thés verts, saoung-lo, du district de la ville de Hoey-tcheou. Thchin-tchu-tchha, véritable thé perlé. Thsing-chha, thé vert.

3° Thé du district de Hang-tchou-fou. Loung-tsing. Thé du puits du dragon. Lian-sin. Cœur de nénuphar.

4° Thés noirs wouy (bohee) de la province Fou-kian. Lao-kiun-mei. Sourcils de vieillards vénérables. Pe-hao (c'est le thé pekokoo) cheveux blancs. Ouang-niu-fung. Thé du pied de la fille du roi.

5° Thé de la province de Yun-nan. Phou-eul-tchha. Thé du lac Phou-eul.

6° Thé de la province de Sza-tchhouan. Moung-chan-chi. Thé des nuages et des brouillards de la montagne Moung-chan.

On pourrait en ajouter un plus grand nombre, mais les bornes de ce Dictionnaire m'en dispensent.

Le thé le plus estimé des Chinois est formé des plus jeunes feuilles; c'est celui appelé puits du dragon; mais celui qui est le plus communément en usage, c'est le *kiung-pian;* fragmens odoriférans.

Au Tonquin, la boisson la plus ordinaire du peuple est le thé du pays, non ce thé fin et agréable qu'on apporte de la Chine, mais une espèce de thé grossier qu'on nomme *chiabang*, dont la saveur est âcre et la décoction rouge. Cette âcreté affecte l'estomac, produit des éruptions cutanées et dartreuses. Dans ce pays, les grands usent du thé de la Chine, plutôt par ton que par goût.

Il y a un thé foulé que les Russes appellent *kirpitchnoï-tchai*, *thé de brique*, parce qu'on le foule et qu'on le met en forme de tablette. On le récolte dans la province la plus septentrionale de la Chine; ce sont les feuilles d'un arbuste qui ressemble beaucoup au sorbier des oiseaux. Sa préparation consiste à laisser macérer les feuilles dans l'eau. Les Mongols sont ceux qui en font le plus de consommation, ainsi que les Russes et ceux qui vivent au-delà du Baïkal: ce thé est astringent. Quand on le prépare, on l'humecte avec le sérum du sang des animaux qu'on égorge, afin de pouvoir donner de la solidité aux tablettes. Cette décoction ou infusion, mêlée avec du lait et du beurre, est nourrissante. Les tablettes portent un imprimé qui fait connaître le lieu où elles ont été fabriquées, ainsi que les qualités de ce thé: « De la fabrique d'Iousee-zedsi, gouvernement de Nan-shin; thé salubre, parfait et admirable, récolté dans sa fraîcheur, dans le second mois du printemps, à la rosée tombante; thé qui surpasse en qualité les meilleures sortes de Sououlon, Péjoarl, Loutan, Finzou, Sioupan, et de Louidsian. »

Dans la Sibérie et la Grande-Tartarie, on emploie aussi un thé en forme de brique, que l'on nomme *bartogan*, mais il est inférieur en qualité.

Il est étrange que les Deux-Mondes soient aujourd'hui tributaires de la Chine, pour la feuille d'un arbuste qui peut croître dans nos colonies et même en Corse.

Thé du Mexique (*Chenopodium ambrosioides*, L.), ou *ansérine ambrosie*. Plante originaire du Mexique, que l'on cultive dans les jardins. Elle fut en vogue pendant long-temps à cause de sa saveur aromatique; elle a de la ressemblance avec le cumin.

Le thé le plus renommé de l'Amérique est celui du Paraguay; l'usage en est très-répandu : les Européens le préfèrent à celui de la Chine. L'arbrisseau qui le produit est l'*ilex maté* de M. Auguste Saint-Hilaire. Il acquiert la hauteur et la grosseur de l'oranger, auquel il ressemble par sa forme et par ses feuilles. Ses fleurs sont blanches; ses feuilles, fraîches ou sèches, n'ont aucune odeur; mais, infusées dans une petite quantité d'eau chaude, elles exhalent un parfum agréable.

Le thé de Santa-Fé de Bogota (*hopea tornifolia*, Ortega), celui de la Martinique, de la rivière de Lima (*capraria biflora*, L.). Ce dernier thé paraît avoir de l'analogie avec celui de la Chine; on le met en poudre pour l'usage. C'est l'*yerba de palos* des Espagnols du Nouveau-Monde.

Le *coca* ou thé des Péruviens (*erythroxylum coca*, L.). Ces peuples mâchent souvent les feuilles de cet arbuste. Ils y mêlent un peu de chaux et se garantissent par ce moyen d'une faim trop vive, dans leurs voyages.

Le thé de la mer du Sud (*leptospermum thea*, Smith). Le capitaine Cook et ses équipages en firent le plus heureux emploi dans leurs voyages. Il est fort usité dans la Nouvelle-Hollande, ainsi que dans la Nouvelle-Zélande.

(Le *psoralea glandulosa*, L.). C'est la célèbre plante du Paraguay, le thé des Jésuites, dont on fait un si grand commerce et un usage si commun dans l'Amérique méridionale. On l'appelle aussi *matte*. Les Jésuites en vendaient annuellement aux Espagnols plus de deux cent cinquante mille livres pesant. Ils ne livraient ce thé que réduit en poudre grossière. Son arôme est plus flatteur que celui du thé.

La sauge à petites feuilles du midi de la France (*salvia officinalis*, L.) est un thé indigène qui pourrait bien remplacer les thés exotiques. (*Voir* Sauge.)

Le thé que les Cochinchinois nomment *cay ché baong* (*teucrium thea*, Loureiro). L'infusion a une propriété diurétique. On s'en sert aussi après les grands repas, comme digestif; il augmente l'activité du tube intestinal.

La véronique (*veronica officinalis*, L.). Franzius et plusieurs autres médecins voulurent supplanter le thé par l'usage de cette plante, mais elle parut plus styptique et plus astringente; alors ils trouvèrent dans la véronique (*chamœdrips et prostata*, L.) des propriétés plus douces.

Thé de Labrador. Il est trop fameux pour n'en pas parler.

Un géogryphille, habitant sur le mont Fichtelberg, montagne très-haute et stérile de la Franconie, annonça dans les papiers publics que cinq à six feuilles de ce thé suffisaient pour une infusion. Son odeur est semblable à celle des meilleurs citrons. Les feuilles de la première coupe, séchées au grand air et à l'abri du soleil, donnent un thé qui répond au thé impérial de la Chine. La seconde coupe se fait à la fin du mois d'août. Celui-ci répond au thé vert des Chinois. Au commencement des premiers froids on fait la troisième coupe, qui répond au *thé bou.*

Il ne serait pas juste d'oublier le *cassine vera floridanorum.* Miller assure que c'est le véritable thé du Paraguay. Les Indiens de la mer du Sud en font beaucoup de cas, ainsi que les sauvages septentrionaux. Frézier rapporte que les Espagnols usent de ce remède contre les exhalaisons des mines du Pérou et qu'on en fait un grand usage à Lima. Cette boisson est préférée au thé ; la saveur en est plus agréable. On l'apporte par la rivière de La Plata. On en distingue deux espèces : l'une appelée *yerva de palos*, et l'autre *yerva de camine.*

Thé de France. On donne ce nom à la sauge (*Salvia officinalis.*) à petites feuilles, d'une odeur forte et de saveur amère. Les Chinois l'ont estimée presque autant que l'or ; ils la préférèrent d'abord au thé ; ce qui cependant ne dura pas. Quoiqu'il en soit, cette sauge peut le remplacer. On donne aussi le nom de thé de France à la véronique (*Veronica officinalis*), dont j'ai fait mention plus haut.

Thé de James (*Ledum latifolia*, L.). Arbuste de l'Amérique septentrionale, dont les feuilles remplacent le thé de la Chine, on l'appelle aussi *labrador*, parce que ce même arbuste croît dans cette contrée. L'analyse que M. Bacon, pharmacien à Caen, en a faite, a prouvé qu'il contient les mêmes principes que le thé de la Chine, et de plus un principe résineux abondant auquel il attribue sa propriété stimulante. La dose doit en être moindre ; les effets en sont les mêmes.

Thoa piquant (*Thoa urens*, Aublet). Arbuste qui croît dans les forêts de la Guyane. La tige est noueuse, les feuilles ovales et larges ; les fleurs sont disposées en épis simples et allongés. Les fruits, quoique plus gros, ont la forme d'une olive ; ils contiennent des semences bonnes à manger. Cet arbrisseau laisse suinter une liqueur claire, quoique visqueuse, qui en se desséchant forme une gomme transparente. Si l'on coupe les grosses branches il en découle une eau sans aucun goût, qu'on peut boire au besoin.

Thon (*Scomber thynnus*, L.). Poisson de mer qui pèse parfois plus de cent livres ; aussi Pline et les anciens le rangeaient-ils parmi les plus considérables. Il dit qu'on en a vu

du poids de quinze talens, ce qui équivaudrait à 675 de nos livres. Pennant en a décrit un de 460 livres. Le père Céti assure que les thons de 1000 livres de poids ne sont pas très-rares en Sardaigne, et qu'on y en a pris de 1800 liv. On croit que le thon vient de l'Océan dans la Méditerranée pour se rendre dans la mer Noire, qui, selon Aristote, est la seule mer dans laquelle il fraie; cependant on le trouve dans presque toutes les mers chaudes des quatre parties du monde. Il parcourt en grandes troupes les canaux voisins de l'île de Morter, près les côtes de la Dalmatie. Sa forme est arrondie et épaisse, allant toujours en diminuant vers la queue. La couleur du dos est noire; la moitié inférieure des côtés est argentée, sa peau est couverte de très-petites écailles et son museau se termine en pointe. Aristote et Pline assurent qu'il voit plus clair de l'œil droit que du gauche. Selon Duhamel, l'arrivée des maqueraux vers nos côtes annonce celle des thons, qui les poursuivent pour s'en nourrir. Les anciens donnaient à ce poisson différens noms, selon son âge et son volume. Le thon salé et mariné et la saumure qui en provenait servait d'assaisonnement, connu sous le nom de *muria*. On la faisait au printemps, époque de sa pêche; la plus estimée se préparait à Antipolis et en Dalmatie. Horace fait l'éloge de celle de Byzance. La chair du thon frais est très savoureuse, ferme, grasse, de bon goût, aussi est-elle recherchée pour les meilleures tables; elle a beaucoup de rapport avec celle du veau. La tête et les parois du ventre sont les parties les plus estimées; on recherche peu les morceaux près de la queue, parce qu'ils sont maigres. La chair fraîche est rougeâtre; elle est de fort difficile digestion; aussi les estomacs faibles, les personnes sédentaires, doivent s'en abstenir. Pendant les jours caniculaires, ce poisson est sujet à une maladie qui doit en faire interdire l'usage; c'est en septembre que sa chair est excellente. Les œufs du thon servent à faire une espèce de pâte appelée *boutargue*, *poutargue*, qui sert d'assaisonnement dans le midi de la France. Dans plusieurs pays, on confit dans l'huile la partie du ventre appelée panse; dans d'autres on sale celle du dos. Dans cet état, on lui donne en France le nom de *thon mariné*, et en Italie *tarentillo*, parce qu'il en vient beaucoup de Tarente. On abandonne au peuple les autres parties qui sont maigres et sans saveur; c'est ce qu'on appelle *thonine commune*. Il sort de ce poisson, en le pressant pour le saler, une assez grande quantité d'huile que les corroyeurs emploient, mais qui, si elle était retirée aussitôt que l'animal est pris, serait comestible. Le thon est l'objet d'un commerce considérable dans presque toutes les parties de l'Europe, surtout à Cadix, Marseille, etc.

Le pélamyde est une variété de thon qui tient à la différence de l'âge : ainsi tout jeune thon devient pélamyde. (Aristote et Pline.)

THRAN. Tous les peuples du Nord appellent ainsi l'huile de baleine. Celle qu'on retire de la graisse non bouillie se nomme *thran clair*, et celle qui vient de la graisse bouillie *thran brun*. Le meilleur dégoutte des foies des cabéliaux, des chiens marins et d'autres poissons. Les Islandais ont grand soin de les amasser dans des tonneaux, où ils les laissent fondre pendant six semaines, en retirent alors tout le thran qui en a distillé, et le mêlent, sans le faire bouillir, avec le thran clair de baleine pour le rendre meilleur. Ils font ensuite bouillir le reste, qu'ils mêlent au thran brun. Les Français imitent ces peuples sur les bancs de Terre-Neuve, où ils retirent le thran du foie de la morue, qui leur sert à assaisonner les alimens. Les Danois surtout en font un grand usage.

THYM (*Thymus vulgaris*, L.). Sous-arbrisseau droit, rameux, dont les feuilles sont petites, ovales, un peu repliées sur leurs bords. Les fleurs sont petites, légèrement purpurines. On trouve cette plante surtout dans les lieux secs du Midi. Son odeur est aromatique, forte et agréable. Elle contient une huile essentielle brune, très-âcre et odorante, de laquelle on peut extraire du camphre. L'odeur du thym devient moins suave par la dessiccation. On y trouve un peu de tannin. La plante est employée pour donner de la saveur à certains alimens. Elle convient pour augmenter le ton de l'estomac ; elle est nuisible aux tempéramens secs, chauds, irritables. Le thym du mont Hymette était fort estimé des Grecs, qui l'employaient pour assaisonner les viandes. Son miel était fort recherché. La chair des animaux qui mangent cette plante acquiert un goût délicieux.

THYMO. Fort beau poisson qui vit dans le Tésin, en Italie. Il a l'odeur du thym ; il devient fort gros ; il est de diverses couleurs ; sa tête est fort petite, eu égard à la grosseur de son corps. Sa chair est estimée, quoique de difficile digestion.

TIGRE (*Tigris*). Nom générique qu'on a donné à plusieurs animaux d'espèces différentes, dont la peau est marquée de taches arrondies et séparées, surtout dans le tigre royal. Suivant Varron, le mot tigre est un de ceux de la langue arménienne qui signifie *flèche*. Il est le second des animaux carnassiers, le plus méchant de tous ; bassement féroce, cruel sans nécessité ; quoique rassasié de chair, il est toujours altéré de sang, il n'a pour tout instinct qu'une rage constante, qui lui fait souvent dévorer ses enfans et déchirer leur mère. Heureusement l'espèce n'en est pas nombreuse. On le trouve au Malabar, à Siam, au Bengale. Il fréquente les bords des

fleuves et des lacs. Il est peut-être le seul, dit Buffon, dont on ne puisse fléchir le naturel. Il est jaloux et ne souffre jamais d'associé ni de partage ; ne supporte ni les injures ni les bienfaits. Les princes et les rois, dans l'Afrique et dans l'Asie, se font gloire de le chasser, quoique, par sa force et son courage, il soit le plus redoutable des animaux.

Il est long de corps, très-bas sur ses jambes ; sa tête est nue, ses yeux hagards, sa langue couleur de sang, constamment hors de la gueule ; il rugit d'une manière très-violente, et qui approche de celle du lion. Son rugissement se fait surtout entendre après qu'il a mangé. Lorsqu'il menace, son cri est court, mais fort, et s'il approche avec un soufflement qui ressemble un peu au bruit de l'éternuement, on est sûr qu'il éprouve un sentiment doux et paisible.

Philostrate rapporte que les Indiens mangeaient les parties postérieures du tigre et qu'ils s'abstenaient des parties antérieures, parce que cet animal étant l'image du soleil, tourne les premières vers l'Orient dès qu'il est levé. Virgile a dit à ce sujet :

Illi ad surgentem converti lumina solent,
Dant fruges manibus salsas.

Les auteurs espagnols qui ont goûté de cette chair la comparent à celle du bœuf. Kolbe la dit fort blanche, tendre et de bon goût, valant même mieux que celle du veau. Je m'en suis souvent régalé, dit-il, et j'y ai trouvé toutes les qualités d'une bonne chair. On la fait rôtir ou bouillir. Celle des jeunes tigres vaut celle du poulet. (*Histoire naturelle* du cap de Bonne-Espérance.)

TILLEUL (*Tilia*, L.). Arbre dont l'accroissement est assez rapide. Il vit plusieurs siècles. On voyait autrefois devant le château de Challo, près de Melle, sur la route de Niort, un tilleul qui avait quarante-huit pieds de circonférence et environ soixante de hauteur ; il portait environ cent cinquante pieds de branches et n'avait aucune marque de vétusté, ni de dépérissement. Toutes les parties du tilleul sont utiles. En Russie, il est ordonné d'en planter sur les bords des grandes routes. Ses fleurs ont une odeur très-suave qui s'affaiblit par la dessiccation ; la saveur en est douce et un peu visqueuse ; elles contiennent un principe mucilagineux très-abondant. Les abeilles y récoltent un excellent miel.

M. Dalhman Suédois a essayé de retirer du sucre de cet arbre. Huit tilleuls lui ont fourni quatre-vingt-quatorze pots de sève, qu'il soumit à l'ébullition pendant quelques heures, lui donnèrent trois livres et demi de sucre brun, une demi-livre de sirop ou de mélasse et quatre onces de sucre en poudre, qui avait une douceur particulière, mais non désagréable.

Parmi les végétaux de nos pays, les fleurs de tilleul sont celles qui peuvent le mieux remplacer le thé; pour cela il faut les sécher avec précaution avant leur parfait épanouissement et leur enlever les pédoncules ainsi que les appendices. Cette boisson théiforme est d'un usage fort fréquent; elle est antispasmodique. Pline dit, d'après Théophraste, qu'aucun animal ne mange les graines du tilleul, quoique le suc en soit très-doux. D'après l'analyse que M. Roux, pharmacien à Nîmes, fit des fleurs de tilleul, il en conclut qu'elles contenaient du tannin. Suivant Pfaff, elles ont une matière odoriférante, qui se conserve long-temps et qui produit l'effet d'une boisson enivrante portant à la gaieté.

TIMBRE VIOLET. Agaric qui croît en touffe aux environs de Paris. Son chapeau est violet en dessus et blanc en dessous. Son pédicule contourné est de même violet. Quoiqu'on ne considère pas ce champignon comme dangereux, il est prudent de s'en abstenir.

TOPINAMBOUR. POIRE DE TERRE (*Helianthus tuberosus*, L.). Plante originaire de l'Amérique et de la classe des *corona solis, fleur du soleil* ou *fleur dorée*, dont elle a la couleur. Le mot *tuberosus* vient de ce que ce tubercule est bossu. La plante a environ quatre pieds de hauteur, ses feuilles sont grandes, larges et pointues, ses fleurs belles et jaunes; sa racine a plusieurs branches auxquelles sont attachés les topinambours; ils ressemblent à une poire; ils sont lisses, charnus, rougeâtres à l'intérieur, blancs en dehors, de saveur douce. Cette racine nourrit moins que la pomme de terre; sa chair est ferme et blanche, avec une pellicule brune et violacée ou jaunâtre. Ses propriétés approchent de celles de la pomme de terre, mais elle est venteuse et visqueuse. Elle ne convient qu'aux bons estomacs. M. Payen, qui en a fait l'analyse, y a trouvé du sucre, du nitrate de potasse, une matière gélatineuse azotée, deux matières grasses, une matière analogue à l'osmazome, de l'albumine azotée, une huile essentielle, de la résine. Le professeur Pfaff a aussi analysé ce tubercule, en a déterminé l'usage dans l'économie animale, et l'a différencié de la pomme de terre. Le topinambour ne contient pas de fécule, mais seulement un mucilage différent de celui de la pomme de terre, du gluten, de l'albumine, de l'eau et un peu d'acide libre. Les tiges et les feuilles du topinambour, par leur incinération, produisent des cendres riches en potasse.

TORPILLE (*Raja torpedo*, L.). A Marseille, le nom de ce poisson est *troupillo*, dans d'autres pays *poule de mer*. Il est du genre des raies. Il est plat, cartilagineux, large en devant et rond sur les côtés. Sa forme, si on en excepte la queue,

est circulaire. La torpille se trouve dans presque toutes les mers et pèse de quinze à vingt livres, moins cependant sur les côtes de l'Océan. Elle produit une commotion électrique, qui fait éprouver une forte douleur. Cette commotion se propage dans tous les membres ; elle suspend la respiration, donne lieu à une forte palpitation du cœur et même à la syncope ; elle occasione aussi une forte pulsation à la région de l'estomac. Elien dit que, malgré la ligne qui sert à traîner hors de l'eau ce poisson, les pêcheurs éprouvent de la torpeur dans les bras qui la tirent. Dans l'anguille tremblante de Surinam, la puissance électrique est encore plus violente, puisqu'elle peut abattre des chevaux. Après avoir foudroyé le poisson qu'elle attaque, elle se renverse sur le dos, tournoie, tombe et périt. Hippocrate est le premier qui ait parlé de la torpille comme servant à l'alimentation, sans faire mention de sa propriété électrique. Cependant Platon, son contemporain, la désigne d'une manière claire. La chair, quoique molle, a une saveur qui ne vaut pas cependant celle des autres raies. On la mange en Italie, quoique fort visqueuse et de difficile digestion. Rondelet et Willeghby en proscrivent l'usage ; Lémery, au contraire, la trouve bonne, et rien, selon lui, n'est plus délicat que son foie.

TORTUE (*Testudo mydas*, L.). Les Grecs l'appellent *chelone*. Animal amphibie à quatre pieds, dont tout le corps, à la réserve de la tête, des pieds et de la queue, est couvert d'une écaille très-dure. Il est enfermé dans une cuirasse composée de deux pièces. Celle qui recouvre le dos porte le nom de *carapace ;* elle est convexe ; les vertèbres y sont attachées. La pièce inférieure est réunie à la poitrine ; sa forme est aplatie. On l'appelle *plastron*. Son corps n'a que deux ouvertures, l'une antérieure, qui donne passage à la tête et aux pattes de devant, l'autre postérieure, qui laisse passer la queue et les pattes de derrière. La tortue est de tous les animaux à écailles celui qui vit le plus long-temps. Sa vitalité est telle qu'elle subsiste encore lorsqu'elle est sans tête et qu'on lui a enlevé le cœur. Il y a plusieurs espèces de tortue. Sa chair est de saveur agréable, approche de celle du mouton, quoiqu'elle soit un peu musquée ; mais elle est tellement environnée de graisse verdâtre, quoique délicate, qu'on s'en dégoûte bientôt. On en retire une fort bonne huile. Les marins regardent cette chair comme étant antiscorbutique et prévenant la phthisie pulmonaire. Les insulaires américains en préparent la chair de différentes manières, surtout celle de la tortue franche, qui ne les incommode point, quoiqu'ils la mangent en pâtés, qu'ils nomment *boucan* de tortue. La partie la plus fine et la plus délicate de la tortue de mer est celle qui est attachée au

test supérieur; elle est blanche; sa graisse jaunâtre peut se conserver long-temps. On l'emploie en place de beurre. L'abus de cette chair peut occasioner des diarrhées plus ou moins violentes et dangereuses. Quelques navigateurs la font cuire au four après l'avoir dépouillée de son écaille, et la condimentent avec des œufs, de la graisse et des intestins de l'animal. Ils mettent à cette préparation beaucoup de jus de citron et différentes épices. C'est ce qu'ils appellent un plastron de tortue, qu'ils regardent comme un manger délicieux, de facile digestion et très-nourissant. La rareté de la tortue en Europe en fait un mets de luxe. Celles qu'on mange à Londres et qu'on paie si cher, viennent de la Jamaïque, où on les conserve dans des ports jusqu'à l'époque du départ des vaisseaux.

En 1752 on en prit une à Dieppe de huit à neuf cents livres. Une autre de mer fut prise en 1754 dans le pertuis d'Antioche, à la hauteur de l'île de Rhé et fut portée vivante à l'abbaye de Lonvaux, située près de Vannes en Bretagne; elle pesait près de huit cents livres; la tête en pesait vingt-neuf et chaque nageoire cinquante-deux. Le foie seul se trouva, dit-on, suffisant pour fournir abondamment à dîner à plus de cent personnes. Depuis le museau jusqu'au bout de la queue, elle avait huit pieds quatre pouces de longueur. La carapace, qui a été conservée dans l'abbaye, avait cinq pieds de longueur; mais, par la dessication, elle a diminué d'environ deux pouces. On tira de cette tortue plus de cent livres de graisse, qui, fondue et refroidie, avait la consistance du beurre et un excellent goût. Sa chair avait beaucoup de rapport avec celle d'un jeune bœuf, mais son odeur était musquée. Le bouillon fait avec la chair de tortue nourrit, répare et convient aux personnes épuisées ou affectées de maladies cutanées. Les œufs de tortue sont très-estimés. Ils nourrissent et passent pour rafraîchissans. Récens, ils sont moins bons que ceux qui ont été gardés pendant quelque temps. Dans les lieux où les tortues abondent, comme aux Antilles, on en sale la chair pour la conserver. Les Français, les Anglais et autres nations envoient chaque année un certain nombre de vaisseaux aux îles de Caïman, pour apporter cette provision. La chair ne sert dans les colonies qu'à la nourriture des nègres, quoiqu'elle passe pour être fort bonne lorsqu'elle a été bien apprêtée. Il n'y a point d'animaux à quatre pieds que les Japonais estiment autant que le ké ou camé, ou tortue; ils la regardent comme un emblême particulier de bonheur, à cause de la longue vie qu'on lui attribue.

Tortue grecque (*Testudo græca*, L.). La carapace de cette tortue est très-bombée; ses écailles sont tachetées de noir

et de jaune; la peau du cou, quoique écailleuse, est très-lâche et se replie en capuchon derrière la tête. Cette tortue est presque hémisphérique et de petite taille, ne pesant guère plus de trois livres. On la trouve assez communément dans tout le midi de l'Europe, notamment dans les parties qui avoisinent la mer Méditerranée, en Dalmatie, en Sardaigne, en Grèce, en Barbarie et en Portugal. On la tient en domesticité dans les jardins en Italie, elle a l'avantage d'y détruire les insectes nuisibles; elle se nourrit aussi de racines, de fruits, de limaces, dont elle brise la coquille avec ses fortes mâchoires. Sa chair passe pour donner un bouillon préférable à tous les autres. Il est défendu aux Grecs et aux Turcs de se nourrir de cette chair; mais ils peuvent manger de celle des tortues d'eau douce. Ses œufs sont plus ou moins ronds; ils sont pourvus de blanc et de jaune; leur enveloppe est plus ou moins calcaire, mais jamais autant que celle des œufs des oiseaux; elle est presque toujours molle. Pour les manger, on les apprête comme ceux de poule; la saveur en est agréable. Le blanc se durcit plus difficilement. Ces œufs sont fort recherchés dans les îles françaises, hollandaises, anglaises et dans celles de l'Amérique, où on les sale. On en fait aussi un objet de commerce. Une des branches considérables du revenu que le gouvernement du Brésil retire de la province de Rio-Negro, est la dîme de l'huile d'œuf de tortue, qu'on nomme *mantega de tartaruga*. La récolte s'y fait de la manière suivante : Dans les fleuves de Solimoës et de Madiera, il y a des bancs de sable où les tortues viennent déposer annuellement leurs œufs, en octobre et novembre. Arrivée sur l'îlot, chaque tortue creuse dans le sable, avec ses pattes de derrière, un trou d'environ trois pieds de profondeur, et y pond ses œufs, au nombre de soixante au moins et de cent quarante au plus; ensuite elle les recouvre avec du sable. Le gouvernement envoie des gardiens et nomme un inspecteur pour maintenir l'ordre. La récolte faite, on jette ces œufs dans des barques bien calfatées, on les brise et on les réduit en bouillie qui est jaune, et sur laquelle on verse de l'eau, en la laissant exposée aux rayons du soleil. La chaleur fait monter à la surface la partie huileuse, qu'on enlève avec de grands coquillages et qu'on met dans des chaudières exposées sur un feu lent; quelque temps après, on clarifie; cette liqueur acquiert la consistance et la couleur du beurre fondu, et, quand elle est refroidie, on la verse dans de grands pots de terre. On évalue à neuf cent mille livres la quantité d'huile qu'on prépare annuellement dans les îles de Solimoës. Il faut seize cents œufs pour chaque soixante livres d'huile, ce qui fait un total de vingt-quatre millions d'œufs. Cette huile sert à assaisonner les alimens; mais

elle conserve toujours un goût d'huile de baleine auquel les étrangers se font difficilement. (*Voyage de Spix et Mirtins.*)

TOURD (*Turdus*). En français *vielle*. Ce poisson ressemble au canus, quoique plus petit et plus large. Son dos est noir, son ventre couleur de plomb, sa chair fort tendre, friable, de bon goût et de facile digestion. Il y a un autre poisson morue appelé *vieille*. (*Voir* cet article.)

TOURNESOL, SOLEIL (*Corona solis*, *helianthemum*). Plante d'agrément qu'on trouve dans les jardins, et qui rend mille pour un. Rien n'est plus abondant que les amandes dont les disques de ses fleurs sont chargés. On peut en extraire de la fort bonne huile. Pilées, ces amandes donnent un orgeat agréable, mais de couleur vineuse. On peut accommoder les jeunes jets comme les asperges, ou même, après les avoir fait cuire dans l'eau, on peut les remettre sur le feu avec du vin, du beurre et du sel. Dans la Virginie, les graines servent aussi à faire de la bouillie pour les enfans.

TOURTERELLE (*Turtur*). Oiseau du genre des pigeons. Il y en a de domestiques et de sauvages. Il est agréable par sa forme et son plumage. Il anime la solitude des bois, il est le modèle de la fidélité conjugale et du véritable amour. C'est un oiseau de passage; il arrive au milieu du printemps et s'en va vers la fin d'août; ils se réunissent en troupes nombreuses. Leur vol est haut et très-rapide. Leur chair est moins sèche que celle du ramier, et on la digère facilement. La tourterelle s'engraisse en été. Les Romains la mettaient sur leurs tables; Martial en parle ainsi :

Dum turtur mihi pinguis eris, lactuca valebis.

Cette chair convient à beaucoup de personnes, mais non aux bilieux ni aux mélancoliques. La tourterelle peut vivre huit ans. Elle se purge en mangeant de la pariétaire. Elien dit qu'elle gazouille autant par l'anus que par le gosier. A Caïenne, il y a de ces oiseaux qu'on nomme *tourtes;* elles mangent surtout des graines d'orange et de citron. Leur chair est exquise et de facile digestion.

TOUT-ÉPICE. Nom qu'on a donné au myrte-piment ou poivre de la Jamaïque ainsi qu'à la nielle cultivée.

TRÈFLE BLANC DES PRÉS (*Trifolium album pratense*). Cette plante croît abondamment dans certains cantons de l'Islande. Ses tiges épaisses, qu'on nomme *smorur*, sont employées comme légumes. On les mange bouillies dans du lait. On dit cet aliment très-délicat. On les accommode avec du beurre, surtout dans le canton de Sida.

TREMBLEUR (*Silurus electricus*) Poisson qui a du rapport avec la torpille. On le trouve dans les eaux douces d'Afrique, au Sénégal ainsi qu'en Egypte. Les nègres le nomment *oua-*

micar. Ceux qui le touchent éprouvent un tremblement douloureux, semblable à la commotion électrique ; cette commotion est si forte, qu'on est forcé de laisser tomber ce que l'on tient dans la main. Le corps du trembleur est grisâtre, sans écailles ; il est rond, lisse et glissant comme l'anguille, mais plus épais qu'elle. La chair n'est point en usage, quoique Forskal dise que les nègres la mangent. Ils salent aussi, dit-il, la peau, à laquelle ils attribuent une propriété aphrodisiaque, en la tenant seulement dans la main.

TRIGLE GRONDIN (*Trigla cuculus*, L.). Poisson qui vit dans toutes les mers de l'Europe. Sur nos côtes on l'appelle *morrude*, *rouget*, *rouget grondin*, *perlon*, *galline*, *rondelle* et *hunchem*. Il est fort beau. Sa couleur est rouge. Les anciens vantaient avec raison la bonté de sa chair, qui est plus tendre et plus savoureuse que celle des autres trigles. Celle-ci a en outre l'avantage de ne presque point avoir d'arêtes, aussi la sert-on sur les meilleures tables. Après avoir vidé et lavé ce poisson, on le fait cuire au court bouillon déjà préparé, parce qu'il n'a besion que de peu de cuisson.

TRINGA COMBATTANT (*Tringa pugnans*, Latt.). Oiseau fort connu en Angleterre, d'humeur guerrière, qui combat seul à seul, quoiqu'il se batte aussi en troupe réglée. Les phalanges ne sont composées que de mâles, ce qui fait présumer que l'amour est la cause de ces combats. Les femelles attendent la fin de l'action, excitent par de petits cris l'ardeur des combattans et sont le prix des vainqueurs. Leur chair est bonne à manger.

TRUFFE COMESTIBLE ou TRUFFE NOIRE (*Lycoperdon tuber*, L.). Ce mot est, dit-on, dérivé du gaulois *truver*, *treuver*, aujourd'hui *trouver*. L'origine de ce tubercule est inconnue ; on croit cependant qu'il fut apporté d'Afrique. On lui a donné le nom d'*enfant des dieux*, nom qu'on avait aussi donné aux champignons. Les Romains préféraient les truffes *mysi*, parce qu'elles sont plus charnues, d'odeur et de saveur plus agréable que les autres.

La truffe est un genre de plante fongueuse, arrondie, sans tige, ni racine, ni enveloppe, de substance homogène, qui prend son accroissement sous terre. Il y en a de blanches et de noires. Les premières sont un peu moins fermes que les autres. La surface de ce tubercule est unie et égale. Il y en a aussi de marbrées, de grises, de rousses, etc. Elles sont de différentes grosseurs. On en trouve dans toute l'Europe, surtout en France. Le Périgord en fournit de supérieures, et préférables à celles d'Amérique, d'Allemagne, d'Angleterre et d'Italie. On recherche particulièrement celles de Cahors, de Taurine. On en trouve actuellement à Colleville, vil-

lage près de Caen, à Alençon, près de Montélimar et de Nyas (Drôme), dans le Jura, l'Ardèche, la Lozère et le Gard.

Il en vient près d'Angoulême qui, quoique blanches, ont une excellente saveur : leur odeur musquée les a fait appeler *muquettes*, cependant les habitans ne les estiment que peu.

Linné a placé ce tubercule dans la cryptogamie. C'est une espèce de champignon qui se trouve dans la terre. Les anciens pensaient qu'il était privé de semence, mais que ses parties se ramassaient et s'unissaient ensemble, ils avaient fait les deux vers suivans en jouant sur le mot semence :

Semina nulla damus, nec semine nascimur ullo,
Sed qui nos mandit semen habere putat.

Pline pense que l'abondance des truffes dépend d'un été humide et que les pluies d'orage contribuent à leur végétation. L'atmosphère qui entoure ces tubercules nuit aux racines des plantes et à celles des arbres. Ce naturaliste dit que les habitans de Mytilène récoltaient les truffes que les courans d'eau apportaient de Thiara, pays où elles étaient fort abondantes. Juvénal préférait ces tubercules aux champignons. Martial pensait différemment : il avait tort, parce qu'ils sont plus dangereux que les truffes. Il y a plusieurs variétés de truffes. Il y en a de noires extérieurement, noirâtres à l'intérieur avec des lignes rousses. La grise est d'abord blanchâtre, ensuite d'un brun cendré. La violette est d'un noir tirant sur le violet. Il y en a une presque cendrée, dont l'odeur est celle de l'ail.

Plus les truffes sont nombreuses dans une truffière plus aussi elles sont grosses. Ce tubercule est sujet à être piqué par les vers. Il y en a une rouge, mais fort rare et dont l'odeur et la saveur sont très délicates; on peut la conserver plus long-temps que les autres. On connaît la manière de recueillir ces tubercules ; on y emploie les cochons. En Italie on dresse des chiens au même usage. Les barbets de moyenne taille sont les plus propres à cet usage. La bonne truffe est ferme au toucher, quoique un peu flexible, moelleuse et tendre. En la pressant elle doit donner de la fraîcheur à la main, ce qui prouve qu'elle est récente. Elle doit sécher assez promptement quand elle est lavée, son intérieur doit être noir avec des veines de couleur gris cendré qui traversent la chair en tous sens. On la croirait humide, quoiqu'elle n'ait pas l'apparence de contenir de l'eau, enfin elle doit exhaler l'odeur aromatique qui lui est particulière. Les truffes du Midi ont plus de saveur et d'arôme que celles des pays froids. Cet arôme est peut-être la légère substance astringente qu'elles renferment, et qui suffit pour conserver la viande, c'est une huile essentielle aromatique qui leur donne leur parfum et leur saveur. Celles à odeur d'ail

répandent, lorsqu'elles sont putréfiées, une odeur infecte; elles se trouvent en Savoie, et pèsent jusqu'à deux livres. Fraîches, les truffes paraissent contenir un acide à nu. Hâchées et mises dans du lait bouillant, elles le coagulent, et le caillé qui en résulte peut former un fromage à la truffe d'une odeur particulière.

Il résulte de l'analyse faite par M. Bouillon-Lagrange, que leur saveur et leur odeur sont très-volatiles, qu'on ne peut en extraire de la fécule comme des autres végétaux, puisque leur matière ne fait pas colle avec l'eau et ne s'y dissout qu'en très-petite quantité. Les alcalis caustiques n'en changent pas la nature, et l'acide nitrique la convertit en une gelée rougeâtre. Les truffes dans l'état le plus sec laissent dégager de l'ammoniaque, à l'aide de la potasse caustique, et on en obtient une plus grande quantité quand elles commencent à se pourrir. Distillées sans addition, elles donnent une liqueur acide, une huile noire, etc. On peut en séparer de l'albumine en les laissant macérer dans l'eau bouillante. Mises en fermentation avec addition de sucre, elles donnent du gaz acide carbonique et de l'alcool, un principe amer, une matière huileuse et de petits cristaux, que le même chimiste a regardés comme une combinaison d'acide oxalique et de principe amer. Enfin, les truffes, d'après leur caractère chimique, doivent être distinguées des autres végétaux et former une classe à part, sous le titre de végétal animalisé.

Des expériences faites dans le laboratoire de l'École de médecine par M. Robert, furent confirmatives de celles de M. Bouillon Lagrange. Ce tubercule fut tellement recherché des anciens que les Athéniens accordèrent le droit de bourgeoisie aux enfans de Chérips, parce que leur père avait inventé une sorte de ragoût aux truffes. Pline rapporte un fait singulier. Le préteur Laricus Licinius, dit-il, envoyé gouverneur en Espagne, mordit une truffe qui contenait un denier romain, qui lui cassa une dent. Ce phénomène, s'il est vrai, dut paraître fort extraordinaire à cette époque.

Ce tubercule est fort échauffant, de difficile digestion pour certains estomacs, il est aphrodisiaque, aussi ne doit-on en manger qu'avec modération. Il est contraire aux bilieux et aux tempéramens nerveux. La preuve qu'il est de difficile digestion c'est qu'il se racornit dans l'alcool et qu'il ne se dissout point dans l'eau, même après l'y avoir laissé pendant six mois.

L'emploi qu'on en fait le plus fréquement, c'est d'en assaisonner certains mets. On le mange aussi cuit au vin de Champagne; on en fait même des crêmes. Pour que les truf-

fes aient une saveur agréable, elles doivent être mûres. Elles n'ont pas les propriétés vénéneuses du champignon. On a cru que leur usage prédisposait à l'apoplexie et à la paralysie : mais aucun fait n'a pu le prouver. Si, après avoir consulté son estomac, on en mange avec modération, elles peuvent faciliter la digestion comme les autres assaisonnemens. On les apprête de différentes manières. On les mange aussi cuites sous la cendre. En Piémont on les mange crues ou sur la polenta avec la bécassine, ainsi qu'en soupe. On les accommode aussi à la maréchale. Dans Apicius on trouve la manière de les préparer ainsi : Cuites d'abord dans l'eau, on les embroche, on les met un instant devant le feu ; on y ajoute de l'huile, du jus de citron, du chervi, du poivre et du miel, et lorsque la sauce est bouillante, on fait une liaison. On conserve les truffes dans des glacières, dans la graisse ; on les fait sécher, on les met dans le sable ; on peut aussi les conserver long-temps dans l'huile, ce qui les rend en outre de plus facile digestion. Après l'huile, c'est le vin qui les conserve le mieux.

TRUFFE ROUGE, PATATE COMMUNE (*Solanum tuberosum seu papas*). Les Indiens mangent en place de pain la racine de ce solanum qu'ils font cuire sous la cendre. Aliment venteux pour certains estomacs.

TRUIE. Femelle du cochon. Voici ce qu'en dit Pline : On châtre les truies pour les engraisser plus vite. L'art sait ajouter à la qualité de son foie. Cette invention est due à Apicius. Nul autre animal n'offre une matière plus féconde pour le talent du cuisinier. Chacune des autres viandes a son goût particulier, celle du porc présente cinquante goûts différens ; de là cette foule de lois censoriales pour prohiber, dans les festins, les mammelles, les glandes, les rognons, la matrice, la hure de ces animaux ; ce qui n'empêche pas le comique Publius de faire figurer dans les repas les mammelles des truies. (Pline, liv. VIII.) Mêmes propriétés que la chair du cochon gras.

TSIANOKI (*Arbrisseau du thé*). Plante qui croît au Japon. La boisson ordinaire de ces peuples est une espèce d'infusion des plus grandes feuilles de cet arbrisseau ; ils font sécher celles qui sont jeunes et tendres, ils les mettent en poudre, en jettent une certaine quantité dans une tasse d'eau chaude, et les personnes de qualité la boivent avant et après le repas. Au Japon, on ne laisse venir cet arbrisseau que sur les bords et autour des champs de riz, dans les endroits qu'on ne saurait cultiver.

TURBOT (*Pleuronectes maximus*, L.). Le turbot est du genre des poissons plats. Son nom vient du mot latin *turbinatus*, à cause de sa forme pointue. Le côté gauche est brun,

hérissé de petits tubercules osseux et pointus. Le côté droit est blanc. Le corps est tacheté de noir et hérissé de petites épines placées sans ordre. Il est fort large relativement à sa longueur. Ce poisson vit dans l'Océan, la Baltique et la Méditerranée; il se plaît à l'embouchure des grands fleuves. Il se nourrit de petits poissons, de crustacées et de vers. Il est fort vorace et très-rusé. Il parvient parfois à la longueur de cinq à six pieds et au poids de vingt-cinq à trente livres. Rondelet dit l'avoir vu d'une grandeur incroyable. On l'a appelé *faisan d'eau*, *faisan de mer*, parce que sa chair est blanche, ferme, succulente et de saveur délicate. Elle est meilleure en février, mars, avril et mai, surtout celle qui ne provient pas d'un gros turbot, elle serait alors filandreuse et coriace. Cette chair a même besoin d'être faisandée. Les turbots, dont la chair est fort délicate, se trouvent sur la côte de Ravennes. Ceux qu'on mange à Paris, et qu'on paie fort cher, sont pris à l'embouchure de la Seine. Les Romains firent grand cas de ce poisson. Juvénal raconte la fameuse séance de Domitien. On y voit le fils de Vespasien, le frère de Titus, le maître du monde, assemblant en toute hâte, pendant la nuit, les pères conscrits, pour savoir de quelle manière il convenait de faire apprêter un superbe turbot dont on lui avait fait présent. Après discussion, le turbot fut assaisonné le lendemain à la sauce piquante. On n'a pas conservé la recette de cette sauce. Gontier, qui l'écrivait en 1669, dit qu'à Paris on faisait un très-grand cas de ce poisson. Dans la vie de saint Arnould, abbé de Saint-Maur et évêque de Soissons, on lit que chaque année il était d'usage, au monastère de Saint-Médar, de régaler ces moines avec le turbot. Beaujeu, autre évêque, dont les œuvres remontent à l'an 1551, estimait la chair de ce poisson au dessus de toute autre. Elle est cependant de très-difficile digestion, bien que Galien la recommande dans les convalescences. Les personnes même bien portantes doivent n'en user qu'avec modération. Le turbot est beaucoup plus abondant en Angleterre que chez nous.

TURNEPS ou CHOU DE LA LAPONIE. Espèce de navet cultivé en Angleterre pour l'usage des bestiaux. C'est une vraie rave, dont la partie tubéreuse intérieure est d'un blanc jaunâtre, de forme sphéroïde, aplatie ou ressemblant au fromage de Hollande. Il y en a qui ont de vingt à vingt-quatre pouces de tour et qui pèsent de cinq à six livres. Cette rabioule est beaucoup plus nourrissante que la nôtre et son goût approche de celui des navets de Fréneuse. Les domestiques et les journaliers, en Angleterre, en font une grande consommation.

TURQUOISE ou PLATEAU BLEU, PETIT BLEU. Champi-

gnon qui croît en automne, dans la forêt de Sénard. Son chapeau est d'une belle couleur bleu de ciel en dessus et ses feuillets sont d'un blanc légèrement nuancé de bleu. Il s'élève à trois ou quatre pouces sur une tige blanche. Propriété des autres champignons.

U.

ULMAIRE REINE DES PRÉS. (*Spirea ulmaria*). Les jeunes feuilles et les fleurs de l'ulmaire sauvage mises dans une boisson quelconque et dans laquelle on les laisse infuser, lui communiquent la saveur et le bouquet du vin de Malvoisie. L'infusion aqueuse de cette plante peut jusqu'à un certain point remplacer le thé.

ULVE CILIÉE (*Fucus ciliatus*, L.). On trouve cette plante près des lieux où se tiennent les huîtres; on la mange en Irlande.

ULVE COMESTIBLE (*Ulva edulis*, L.). On le mange sur les côtes d'Écosse et d'Irlande.

ULVE LAITUE. (*Ulva lactuca*, L.), Elle sert de salade en Écosse. Elle jouit d'une vertu calmante et rafraîchissante. On l'applique sur le front et les tempes pour calmer les maux de tête.

ULVE OMBILIQUÉE (*Ulva umbilicata*, L.). Plante de la famille des algues, qui croît sur les côtes de l'Océan. On la mange en salade avec du poivre, du sel et du beurre. On la sale pour la conserver en hiver.

ULVE PALMÉE (*Fucus palmatus*, L.). Cette espèce sert dans le nord de l'Écosse et de l'Irlande à la nourriture du pauvre.

ULVE SUCRÉE (*Ulva saccharina*, L.). On nomme aussi ce fucus *baudrier de Neptune*. Il se couvre d'une efflorescence de saveur sucrée, qui n'est cependant autre chose que du sel marin, et dont la vertu est purgative. On peut manger ce fucus cuit dans du lait. On dit sa composition chimique très-compliquée.

Au Japon, on recueille sur les bords de la mer une espèce d'ulve, que les Japonais font sécher et réduisent en poudre, avec laquelle ils assaisonnent leur riz.

UMBLE ou OMBLE. (*Salmo umbla*, L.). On donne ce nom à trois espèces de poissons, qui ont du rapport avec le saumon ou avec la truite. La première espèce fort longue, se trouve dans le lac de Genève, ainsi que la seconde qu'on appelle umble chevalier. La troisième est la plus petite, et ne pèse pas plus de deux livres. Leur chair est dure, aussi a-t-on besoin de la laisser mortifier, et de la condimenter. Elle ne convient qu'aux bons estomacs et aux gens de peine.

UMBRE MARINE (*Umbra marina*). Les Grecs lui donnèrent ce nom à cause de sa vitesse à nager. La couleur de ce poisson est argentée dans sa jeunesse ; une partie de son corps prend une couleur noirâtre, lorsqu'il est dans son parfait accroissement. Sa chair quoique ferme se digère assez facilement, pourvu qu'on n'en mange pas avec excès. Elle convient à presque tous les tempéramens. Les anciens la mettaient au nombre des meilleurs poissons. La véritable saison pour en manger est le temps de la canicule. On estime surtout la tête.

UMBRE DE RIVIÈRE (*Umbra fluviatilis*). Ausonne est le premier qui en ait parlé. C'est une espèce de truite ressemblant au carpione d'Italie. Sa chair est blanche et de bon goût. Ce poisson reste caché en hiver En été on le prend avec les truites. Il est un proverbe qui dit que l'*umbre* est bonne à manger dans la saison où l'on recherche l'*ombre*.

URA Crustacé qui a quelque ressemblance avec le homar, et qui se trouve dans la vase de la mer du Brésil. Sa chair a un goût agréable pour les Nègres seulement. Ses propriétés alimentaires approchent de celle de la langouste.

URSON (*Histrix dorsata*, L.). Animal de la grosseur du castor. Il vit dans les déserts du nord de l'Amérique. Il a un peu de ressemblance avec le hérisson. Buffon lui a donné ce nom qui indique sa nature piquante et hérissée. Hudson dit qu'on aurait pu le nommer castor épineux, étant de la même forme et de la même grandeur que le castor. Cet animal est hérissé de piquans, cachés sous son poil. Il dort beaucoup, se nourrit surtout d'écorces de genevrier et d'autres ; il craint l'eau. En hiver, la neige lui sert de boisson. Les sauvages en mangent la chair, qui est des plus coriaces.

V.

VACHE (*Vacca*). Femelle du bœuf, encore plus utile que lui. Son produit est un bien qui croît et se renouvelle à chaque instant. Cet animal est le soutien du ménage champêtre ; il donne des veaux dont la chair est agréable et saine, son lait nourrit nos enfans, son beurre assaisonne nos alimens, son fromage sert à la nourriture des gens de la campagne. Sa chair est à peu près de la nature de celle du bœuf, quoique plus ferme et plus sèche. Elle se vend souvent pour du bœuf ; on choisit pour cela les vaches jeunes et grasses. Sa viande est plus colorée, mais le bouillon qu'on en fait est moins succulent. La chair de la vache stérile est meilleure ; celle des vieilles va-

cqes est de difficile digestion et malsaine. Elle dispose à la mélancolie et aux maladies de la peau, si l'on en croit Avicenne. Pisanelli prétendait que son usage produisait des varices. L'expérience ne l'a pas confirmé. Les vaches normandes ont parfois une chair préférable à celle du bœuf.

Vache marine (*Rosmerus*). Les Russes l'appellent *morss*, les Français *vache marine*, ou bête à la grande dent. L'animal ressemble assez au chien de mer, mais il est plus gros. Il a quatre pattes qui lui servent plus à nager qu'à marcher. Sa peau a près d'un pouce d'épaisseur; son poil est court, raide et de couleur brun jaunâtre; sa tête est grosse et écrasée sur le devant; au front, il a deux ouvertures pour rejeter l'eau; son museau est entouré de gros poils raides, qui forment une espèce de barbe; il a trois dents en bas et quatre en haut et, en outre, il sort de sa mâchoire supérieure deux belles dents fort longues et recourbées, qui surpassent en dureté et en blancheur celles de l'éléphant. Cet animal ne peut pas toujours vivre dans la mer, aussi ses dents longues et recourbées lui servent pour s'accrocher aux glaces, à la terre, et pour se traîner ensuite. Il se nourrit de coquillages, enfoncés dans le limon de la mer. Ses dents lui servent aussi de défenses, car elles ont parfois plus de deux pieds de long, sur huit de circonférence. Martius fait le dénombrement des parties de cet animal qui peuvent se manger; mais un capitaine et son équipage ayant mangé du rognon, furent frappés d'étourdissemens considérables, suivis de maux de tête intolérables.

Vache de Quivira. Animal des Indes occidentales. Il ressemble, pour la grandeur et la couleur, au taureau. Ses cornes sont petites, presque droites, fort aiguës, avec une bosse entre les épaules. Son poil est comme de la laine. L'animal mue tous les ans, et le poil qui repousse est noir et tacheté de blanc. Ses jambes sont courtes et fort velues. Les mâles ont la queue longue et velue au bout. Cet animal a quelque chose de commun avec le lion et le chameau. Il frappe avec sa corne, et, quand il est irrité, il tue même les chevaux. Il est difforme, d'un regard affreux et cruel. Sa chair est de fort bon goût pour les sauvages, qui couvrent leurs cabanes avec son cuir.

Vanille (*Epidendrum vanilla*, L.). Plante exotique de la famille des orchides. Elle est sarmenteuse, à racines fort courtes et de la grosseur du petit doigt. La tige grimpe aux arbres qui l'avoisinent; elle est rameuse, noueuse, cylindrique, verte et remplie d'un suc visqueux. Les feuilles sont alternes, ovales, oblongues, épaisses et d'un vert gai. Les fleurs sont variées de blanc. La vanille croît au pied des grands arbres, tels que le palmier. Au Pérou, elle croît aussi dans les fentes des rochers, mais toujours à l'ombre. Le fruit est une si-

lique droite, charnue, d'un brun noirâtre, luisante, sillonnée, cylindrique, comprimée, courbée à sa naissance et pendante. Elle est de quatre à huit pouces de longueur, sur deux ou trois lignes de large. Intérieurement, est une pulpe noirâtre, d'autant plus abondante que la silique est plus récente; alors cette pulpe coule comme du miel. On donne le nom de *baume de vanille* à ce suc, qui sert à parfumer les habitans, et qui n'en vendent pas moins les gousses. Ce baume ne s'envoie point en Europe. Il y a trois variétés de vanille dans le commerce : la *pompona* ou *bova*, ses siliques sont plus grosses et l'odeur en est très-forte. La deuxième est la vanille de *ley* ou *légitime;* on la préfère aux autres. Ses gousses sont minces, son odeur très-suave et sa couleur d'un rouge brun foncé; ses siliques sont pleines. La troisième est la bâtarde; elle est moins estimée. Ces variétés dépendent, sans doute, de la nature du terrain et de l'époque où on les cueille. Tout le monde connaît l'odeur suave et agréable de ces gousses. La vanille paraît être utile aux mélancoliques et aux hypochondriaques par son odeur; elle est en outre tonique et antiseptique; mais, à haute dose, elle est très-excitante; elle active la nutrition et augmente la transpiration : c'est surtout comme aphrodisiaque qu'on la préconise. Elle ne convient ni aux jeunes gens ni aux personnes disposées aux inflammations, aux hémorrhagies, ou à celles qui ont des affections cutanées. Le principal usage qu'on fait de cette gousse, c'est d'en aromatiser certaines substances telles que le chocolat, les crêmes, les glaces, etc. En qualité de condiment, elle peut être utile aux personnes faibles, à celles qui mènent une vie sédentaire et dont les fonctions de l'estomac sont lentes. Elle exerce une action puissante sur tout le corps; elle augmente l'insensible transpiration, la sécrétion de l'urine et sollicite l'écoulement du flux menstruel. La mollesse de la vanille ne permet de la mettre en poudre qu'au moyen d'une substance qui ait la propriété d'absorber son humidité; tel est le sucre ou le cacao. Son analyse complette n'a pas été faite; cependant on sait qu'elle contient et qu'on en retire par la distillation une huile volatile très-odorante, de l'acide benzoïque qui effleurit même à sa surface; que l'eau et l'alcool se chargent de ses principes actifs. La teinture alcoolique la prive cependant de son odeur. Toute la vanille vient du Mexique. Ce sont les habitans des trois villes, Misantla, Colipà et Napantla, qui s'occupent d'aller cueillir dans les bois les gousses d'*épidendrum*, qu'ils vendent aux *habilitatores;* ceux-ci parviennent à en exalter l'odeur et savent la conserver. On en récolte environ un million de gousses, qui suffisent à la consommation de tout l'univers. De Humboldt.

VANNEAU (*Tringla vanellus*). Selon Buffon, cet oiseau a été ainsi nommé à cause du bruit que font ses ailes en volant, bruit qui imite assez celui d'un van qu'on agite pour monder le grain. C'est un oiseau des plus remarquables de nos contrées par l'élégance de son plumage : aussi les Grecs lui avaient donné le nom de *paon sauvage*. Sa huppe est composée de plumes très-longues, d'un noir brillant, à reflets, ainsi que sa tête et le devant du cou jusqu'à la poitrine. Son bec est noirâtre et ses pieds d'un rouge brun. Son plumage varie parfois du blanc pur au blanc jaunâtre. Oiseau de passage; son vol est haut, long et soutenu. Dans la nuit il parcourt les prairies humides. Belon dit qu'il est connu *en toute terre*. A la fin de l'hiver, ils paraissent par milliers dans la Brie et dans la Champagne; il y en a aussi immensément en Italie. Aldrovande dit que son cri a quelque rapport avec celui d'une jeune chèvre. Dans plusieurs départemens de la France on donne au vanneau le nom de *dix-huit*, de *pivite*. Il est fort gai, dit Buffon, sans cesse en mouvement, il folâtre et se joue de mille façons en l'air, où il se tient dans toutes les positions, et aucun oiseau ne caracole ni ne voltige plus lestement que lui. Sa chair est estimée, quoiqu'en général elle soit maigre, sèche et de saveur marécageuse; cependant il y en a de tendre, de bon goût, mais non de facile digestion. Suivant le proverbe, on n'a pas mangé un bon morceau lorsqu'on n'a mangé ni bécasse ni vanneau. On doit manger cette chair rôtie et d'un jeune vanneau bien nourri. Les œufs ont une saveur qui les fait rechercher. Dans quelques départemens on les porte au marché. En Pologne, on en fait des omelettes d'un excellent goût. En Hollande, où ces oiseaux sont abondans, on fait grand cas de leurs œufs, qui sont en effet fort délicats.

VAREC DES CUISINES (*Fucus edulis*). Espèce d'algue qui croît dans l'Inde et qui sert à la nourriture. M. de Suffren en avait apporté pour son usage. On la lave et on l'exprime pour la débarrasser de la plus grande partie de sa matière mucilagineuse et salée; on la mange ensuite avec une préparation de suc de limon et de gingembre. Cet aliment est tonique.

Varec esculent. Les feuilles de ce fucus sont simples. On le trouve dans les mers de l'Europe. Habituellement on le mange dans le Nord, soit cru, soit cuit dans le bouillon ou le lait. Sa saveur est celle de marée, qui ne plaît pas à tout le monde.

Varec palmé. Vauquelin a remarqué que cette plante, qui se trouve sur les bords de l'Océan et qui se reconnaît à sa couleur rouge, contient une matière capable de remplacer le sucre. Ce varec est rejeté sur les côtes par les vagues de la mer. En se desséchant, il se recouvre d'une matière blanche

et doucâtre, que les enfans sucent avec plaisir. Cette efflorescence est de la même nature que la matière cristallisée qu'on sépare de la manne par le moyen de l'alcool. Cette plante nutritive n'est pas susceptible de fermentation vineuse. Cette espèce est, en Islande, d'un commerce avantageux, parce qu'on peut la manger et en retirer du sucre. Il y a un autre varec saccarin que l'on confond avec celui-ci et qui sert d'aliment.

VAUDREUIL. Poisson de la Méditerranée, assez abondant sur les côtes de la Provence, et dont la chair, quoique blanche et de bon goût, est de difficile digestion; aussi a-t-elle besoin de condimens dans sa préparation.

VEAU (*Vitulus*). C'est le petit de la vache. Plus cet animal se rapproche de l'époque de sa naissance, plus sa chair est gélatineuse. Cette chair fournit une gelée douce qui ne nuit pas lorsque l'estomac est bien disposé. Le veau est une chair légère qui tient le ventre libre; les anciens en firent beaucoup de cas. Pour engraisser l'animal, ils le nourrissaient avec des œufs crus et du lait bouilli avec du pain. Averroès a mis cet aliment au dessus de la poule. La chair du veau doit être mangée rôtie comme celle de l'agneau et du chevreau. On donne le nom de veau de rivière à ceux qui se nourrissent dans de bons pâturages aux environs de Rouen. Celui de montagne a été nourri avec le lait de diverses vaches. La chair de veau nourrit moins que celle de bœuf; elle est rafraîchissante; on la fait entrer dans les bouillons qui portent ce nom. Celle des veaux de la Normandie ne laisse rien à désirer pour sa blancheur et sa saveur. Il y a des personnes qui ne peuvent manger du veau sans en être dévoyées. Les veaux mort-nés sont très-malsains. La police doit veiller à ce qu'ils n'entrent pas dans les étaux.

Veau marin (*Vitellus marinus*). Espèce d'amphibie vivipare, qui fait la nuance entre le quadrupède et les cétacées. Sa tête est ronde; son museau ressemble à celui de la loutre, son nom générique est phoque. On le trouve dans les mers du Nord. Il peut aussi vivre dans les mers tempérées; il y en a même dans la Méditerranée. On le distingue par sa forme et surtout par son intelligence. Il est susceptible d'éducation. Il se nourrit d'herbes, de poissons, etc. Il habite également la terre, l'eau et la glace. Son cuir est velu, noir, cendré ou tacheté. Il a des espèces de mains. Sa chair est molle, spongieuse et fort grasse, au point qu'en la pressant la graisse coule. Cette chair rassasie bientôt, occasione des nausées, des indigestions, etc. Elle est tellement pesante que même les gens du peuple n'osent en manger. De sa graisse on retire beaucoup d'huile qui sert à assaisonner les alimens.

VENDOISE (*Cyprinus lentiscus*, L.). Poisson qui ressemble assez à la carpe, et qui en diffère en ce qu'il est blanchâtre et plus plat qu'elle. Sa chair est tendre, de meilleur goût que celle de la carpe, et de plus facile digestion.

VERJUS (*Uvæ acerbæ succus*). Dans le nord, ainsi que dans le centre de la France, il croît une espèce de raisin qui ne mûrit jamais ; il est appelé *verjus*, *bordelais* ou *bordelas*. L'espèce de vigne qui le produit est un plant particulier, dont le fruit est une grappe très-grosse, chargée d'un raisin assez gros et oblong. Son suc est acerbe. On s'en sert dans les cuisines pour relever le goût de certaines viandes ou de certains poissons. Employé avec ménagement, il est tonique. Beaucoup de femmes grosses aiment sa saveur ; ce goût est cependant bizarre. Avec le verjus et du sucre on prépare un sirop fort agréable et rafraîchissant. La meilleure manière de faire le verjus, consiste à piler les grains dans un mortier, en ayant soin de ne pas écraser les pepins, et de l'exprimer à travers un linge. On en remplit des bouteilles, qu'on expose au soleil sans les boucher. Cette liqueur fermente, et rejette les matières grossières qui s'y trouvent. Tous les matins, pendant six à sept jours, on ajoute aux bouteilles ce qui manque, pour réparer ce qu'elles ont perdu en écume. Après cette époque, la fermentation cesse, on décante alors la liqueur dans d'autres bouteilles vides, on les bouche hermétiquement et on les met à la cave. Duhamel a pensé que le verjus conservé en grains dans du sel, serait utilement ajouté aux approvisionnemens des vaisseaux pour les voyages de long cours. On pourrait aussi rouler le pilon sur les grains, en pressant légèrement la pulpe du raisin, et y ajouter du sel ; on l'expose ensuite au soleil pendant deux ou trois jours, et l'on filtre ; après quoi, on le met dans des vaisseaux bien bouchés. Le verjus contient une grande quantité d'acide tartarique. Comme assaisonnement, il est tonique, astringent. Plusieurs femmes l'emploient clarifié pour blanchir la peau et lui donner de la fraîcheur.

VERMICEL ou **VERMICELLI**. Nom italien donné à une pâte faite avec la plus belle farine ou gruau de froment, pétrie fort dur, légèrement salée, et à laquelle on ajoute parfois un peu de safran pour la colorer. On fait passer cette pâte par des cylindres plus ou moins gros, au moyen d'une presse criblée d'une infinité de trous. On les fait ensuite sécher pour les conserver. Le meilleur vermicel est fait avec le blé dur ou à chaume solide. Le macaroni, les lazagnes, le patra, etc., sont de la même pâte, sous une forme différente. Le vermicel convient à beaucoup d'estomacs, et nourrit bien, surtout au gras. Cette pâte est l'objet d'un commerce considérable, qui s'est répandu dans une grande partie de l'Europe.

VÉRONIQUE (*Veronica officinalis*). Plante vivace à épi terminal, à feuilles opposées. Ses fleurs varient du bleu au blanc. On la trouve dans les terrains montagneux. Francus, médecin allemand, a publié un traité *ex professo* sur la véronique; il l'a intitulé *Thé de l'Europe*. On peut substituer ses feuilles au thé de la Chine. M. Burtin, médecin de Bruxelles, dit que plusieurs habitans s'en servent communément de préférence au thé, que plusieurs personnes en ayant pris chez lui sans en avoir été prévenues, ne le distinguèrent pas du meilleur thé de la Chine; mais pour cela il faut que la plante ait été cuellie, séchée et conservée avec soin. On ne doit la cueillir que dans un temps sec, long-temps après le lever du soleil, en rejeter toutes les feuilles malsaines, fanées et qui ne sont pas d'un beau vert, les sécher le plus promptement possible, en prévenant néanmoins autant qu'on peut, la dissipation de ses parties volatiles, et la conserver dans des boîtes exactement fermées.

Le *Teucrium verum* fournit, au rapport des médecins de Berlin, un thé excellent; mais j'ajouterai, avec Haller, qu'on doit se méfier de ces panégyristes, qui ne mettent aucune borne aux vertus de l'objet qu'ils préconisent. La véronique, ajoute Haller, a quelque chose de rude, et son astringence, jointe à cette rudesse, l'a presque fait tomber dans l'oubli.

VESCE (*Vicia sativa*, L.). Plante de la famille des légumineuses, dont la racine est annuelle, la tige droite, grimpante et garnie de feuilles ailées. Ses fleurs sont purpurines ou violettes; il leur succède des gousses velues, aplaties, contenant plusieurs graines arrondies et noirâtres. Il y a à peu près soixante espèces de vesce pouvant presque toutes servir à la nourriture des animaux. En 1709, on fut réduit à faire du pain avec ce grain; mais il est pesant et de très-difficile digestion; il n'en serait pas de même si sa farine était mêlée à celle de froment. En Toscane, on trouve sur les marchés un gâteau appelé *grano vesciato*, fait avec ce mélange; les paysans l'aiment beaucoup, parce que la vesce donne un bon goût au pain et qu'elle tient davantage pour les gens de peine. Ce grain est la nourriture des pigeons. Les poules n'en veulent pas et les canards en sont incommodés. Selon Galien, il ne convient qu'aux bêtes, ou dans un temps de famine; il dit aussi qu'il donne lieu à la mélancolie. En Abyssinie, il y a une espèce de vesce qu'on estime beaucoup, on la mêlange avec du lait caillé sous forme de boulette, qu'on sert sur les tables les jours de jeûne.

VESIRRI. Palmier qui ressemble beaucoup par sa forme et par son fruit à celui qui croît dans le terroir d'Alicante, avec cette circonstance, qu'indépendamment de la nourriture que les Indiens de Meta, de Moco et de Bichada y trouvent; ils

en tirent, après l'avoir fait bouillir, une grande quantité d'huile limpide, de très-bon goût, qu'ils emploient dans leurs cuisines, et dont ils font des onctions sur le corps.

VESSE DE LOUP (*Lycoperdon bovista*, L.). Espèce de champignon sans chapeau de la grosseur d'un œuf de poule et membraneux. Son pédicule n'est presque point apparent; jeune, sa peau est d'un blanc cendré; vieux, elle est noirâtre. On le trouve aux environs de Paris. On en voit sur les Alpes une espèce de la grosseur de la tête. C'est un poison subtil. Si sa poudre touche aux paupières, elle y produit une forte et violente inflammation.

VIANDE (*Caro*). On donne ce nom à la chair et surtout aux muscles des quadrupèdes, des oiseaux, etc., qui servent à la nourriture de l'homme. Dans plusieurs pays, comme dans les régions septentrionales du globe, elle forme la nourriture presque exclusive des habitans. On a divisé les viandes en deux classes, sous les dénominations de viande blanche et de viande noire. Dans la première sont compris les animaux domestiques, tels que le bœuf, le veau, le mouton, le cochon, les oiseaux de basse cour, les poules, les dindes, etc. Dans la seconde, les animaux sauvages, le daim, le cerf, le chevreuil, le lièvre, le sanglier; parmi les oiseaux, la perdrix, la bécasse, etc. Quant à la chair des poissons, on distingue seulement les poissons de mer et ceux d'eau douce. Les oiseaux et les poissons sont des chairs; on ne dit pas la viande de perdrix, de poule, de lièvre, comme on dit viande et non chair de boucherie. Il y a des viandes fraîches qu'on peut garder les unes plus que les autres. Ainsi, par exemple, le bœuf et le mouton peuvent se garder assez long-temps à une température de zéro, et de trois ou quatre jours, même davantage, à une température de dix degrés au dessus de zéro. Le veau ne peut pas se garder plus de deux jours à cette dernière température. La volaille grasse se conserve moins long-temps que celle qui est maigre. Le poisson d'eau douce doit être mangé peu après avoir été pêché. Celui de mer peut se conserver plus long-temps lorsque la température n'est pas trop élevée. Dans les pays tempérés, la viande est en général excellente. Dans les pays chauds elle est compacte, sèche et de difficile digestion. Dense et compacte dans les animaux carnivores; tendre, délicate dans les herbivores et frugivores; molle, grasse dans les animaux sédentaires; ferme et maigre pans ceux qui font beaucoup d'exercice; gélatineuse dans les jeunes animaux; dure et fibreuse dans ceux qui sont vieux. Ainsi que les substances végétales, la viande peut être rendue malsaine quand on la garde trop long-temps. Personne n'ignore que les substances animales ont une disposition particulière à la

putréfaction, qui, portée trop loin, répugne au goût et nuit à la santé. Les animaux malades et ceux qui meurent d'eux-mêmes ne doivent jamais être mangés. La loi qui défendait aux Juifs de faire usage de la chair des animaux morts d'eux-mêmes n'avait d'autre but que la santé. La chimie n'est pas encore parvenue à distinguer d'une manière certaine la chair d'un animal mort de maladie de celle d'un animal sain et qui a été tué. Les bouchers donnent un aspect agréable à la viande maigre, en soufflant dans le tissu cellulaire; ce moyen est malpropre et dangereux.

Il peut être utile de savoir quelle est la réduction en poids de la viande après sa cuisson. Il paraît que le bœuf perd moins que les autres viandes. Quatre livres de bœuf perdent par l'ébulition une livre; par le rôtissage une livre cinq onces. Quatre livres de mouton perdent par l'ébullition quatorze onces, par le rôtissage une livre six onces, cuites au four une livre quatre onces. D'après des recherches statistiques, on a observé en France que les habitans des villes consommaient, par an, environ soixante livres de viande chacun, tandis que ceux de la campagne n'en consommaient qu'environ vingt livres. On a trouvé au contraire que chaque Anglais mangeait environ deux cent vingt livres de viande par année, et que la marine anglaise en consommait beaucoup plus que l'agriculture française.

Deux agens puissans de putréfaction sont la chaleur et l'humidité. Exposée à une température au dessus de la glace, la viande reste dans l'état de fraîcheur où elle était lorsque la gelée l'a surprise. Si on lui fait éprouver une légère dessiccation au feu ou à la fumée, elle peut se conserver pendant environ dix jours, mais la saveur en est altérée. Les Lapons se servent de ce moyen pour conserver leur viande, ainsi que leurs poissons; mais s'ils veulent les conserver indéfiniment, ils poussent plus loin la dessiccation. Après l'avoir saupoudré de sel et forcé ce sel à pénétrer dans l'intérieur au moyen de fortes compressions, le bœuf de Hambourg est exposé à la fumée. Les Mahométans et les Africains conservent leurs viandes en leur donnant un quart de cuisson dans du beurre fondu; ils ne les salent ni ne les assaisonnent que lorsqu'ils veulent en faire usage; ils les laissent refroidir, les mettent dans des vaisseaux de terre, qu'ils remplissent de beurre et qu'ils ferment hermétiquement, en ayant soin, chaque fois qu'ils en retirent un morceau, de bien recouvrir de beurre ce qui reste. Dans les pays où l'huile d'olive est commune, on y conserve certaines chairs, ainsi que dans de la saumure.

D'après le procédé suivant que l'on doit à Chaptal, on conserve fort bien pendant quelques jours les substances animales

au milieu des chaleurs excessives de l'été, et on les préserve de la tendance naturelle qu'elles ont à la corruption. Ce procédé le voici : on laisse macérer dans du lait caillé des viandes de toute espèce, qui conservent non seulement tous leurs caractères, mais qui en deviennent plus faciles à cuire. La saveur en est aussi plus délicate et on les digère plus facilement. Cette pratique, adoptée dans les départemens du Haut et du Bas-Rhin, offre aux habitans des petites communes rurales où les bouchers ne tuent qu'une ou deux fois par semaine, l'avantage de pouvoir manger la viande dans son état de fraîcheur. Lorsqu'on veut attendrir promptement la viande, il faut l'envelopper dans un linge blanc, l'exposer le soir à une chaleur douce et continue, comme, par exemple, dans l'âtre de la cheminée. Même procédé pour attendrir les volailles.

Les préparations des viandes peuvent se réduire à deux principales : la cuisson par la voie sèche et par la voie humide; mais il y a une préparation préliminaire qu on nomme mortification; elle consiste à leur faire perdre quelques gaz par une forte fermentation, dont les degrés varient suivant l'espèce de viande et suivant le goût de ceux qui veulent les manger.

VICILLE (*Labrus vetula*). La taille de ce poisson est d'environ un pied, de couleur variée d'orangé et de blanc; sa tête est rougeâtre; son dos couleur de plomb. On le trouve dans les mers du Nord et près des rivages occidentaux de la France. Sa chair a une saveur fort agréable; on en fait facilement la digestion. Dans la Basse-Bretagne, on la sale.

Vicille. Espèce de morue que les Hollandais nomment grosse morue, et qu'on recouvre de sel pendant cinq à six heures, pour en rendre la chair plus savoureuse; elle sert aussi à faire une soupe ou potage dont tous les estomacs ne s'accommodent pas.

VICOU. Liqueur que les peuples de la Guyane préparent avec des patates râpées; ils font une espèce de levain, qu'ils pétrissent avec la cassave, ajoutent la quantité nécessaire d'eau pour former une masse, et laissent fermenter trente-six heures. Lorsqu'on veut boire du vicou, on fait délayer dans l'eau une certaine quantité de cette pâte, en ajoutant du sucre. La liqueur est acide, rafraîchissante et de saveur agréable. Ces peuples portent dans leurs voyages une provisiou de cette pâte pour en préparer le vicou.

VIGOGNE (*Camelus vicugna*). Il paraît que Buffon a été mal informé lorsqu'il a cru que la vigogne était du même genre que le paco ou alpaco. Ces deux animaux vivent sur les mêmes montagnes; mais ne s'accouplent jamais. La vigogne a presque la taille de la chèvre domestique, elle lui ressemble par le dos, la croupe et la queue; son cou est cepen-

dant plus long. Sa tête est ronde et sans cornes; ses oreilles sont petites et droites; son museau court et sans barbe; ses pieds ont le double de hauteur de ceux de la chèvre. Sa peau est couverte d'une laine extrêmement fine, couleur de roses sèches; elle est très-recherchée. Les vigognes se plaisent dans cette partie de la Cordilière qui appartient aux provinces de Copiapo et de Coquimbo; elles vivent sur les montagnes les plus élevées, au milieu des glaces et des neiges; elles y sont par troupes, fuient les hommes et emmènent leurs petits. On en tue beaucoup pour avoir la laine. Leur chair est un excellent gibier, préférable à la viande de veau. Dans chaque hutte de Patagons, il y a des chiens qui servent pour la chasse aux vigognes, dont ce peuple mange la chair bouillie; mais ils mangent crus le foie, les poumons et la cervelle. Les Patagons regardent le sang d'une jeune vigogne comme un grand régal, ils le sucent tout chaud. On ne trouve chez ce peuple ni végétaux ni poissons.

VIN. Selon Isidore, ce mot dérive de *vis*, force, parce qu'il en donne. Anacréon l'appelle fils de la vigne; Pindare, violent fils de la vigne, lait de Vénus; les Romains, lait de la bonne déesse; enfin on l'a aussi appelé Bacchus. Quoique ce nom puisse s'appliquer à toute liqueur fermentée extraite d'un grand nombre de végétaux, on le donne plus particulièrement au suc du raisin. Le vin est composé d'alcool, de sucre, d'acide malique et tartarique, de tartre, d'acide acétique, d'une matière colorante plus ou moins amère et en partie résineuse et quelquefois d'une partie aromatique, le tout fermenté. La partie colorante ne se trouve que dans les vins rouges. Le vin est sapide, frais, piquant, chargé d'un arôme plus ou moins sensible. Les plus anciens écrivains en font mention. On croit que ce sont les Egyptiens qui firent connaître aux Grecs les moyens de le faire; mais ceux-ci les perfectionnèrent. Un des meilleurs vins de la Grèce, qu'on appelait *diachéton*, se faisait en mettant, sur des claies, les raisins que l'on exposait au soleil, et qu'on élevait de six à sept pieds du sol. On les rentrait pendant la nuit, pour les garantir de la rosée, et, après les avoir laissé se confire au soleil pendant sept jours, on les pressait et on en faisait un vin excellent et d'un goût framboisé. Virgile et Horace s'accommodaient fort des vins de Scio. L'un des meilleurs était celui du quartier de Psara. A Rome, on l'ordonnait dans certaines maladies. César en régalait ses amis après ses triomphes et dans les festins qu'il donnait au grand Jupiter. Athénée dit que les vins grecs aident à la digestion, qu'ils nourrissent bien, qu'ils sont bienfaisans et que les plus agréables sont ceux du quartier d'Ariuse, où il s'en faisait de trois sortes. Galien parle de ceux de

l'Asie qui, mis dans de grands vases, étaient suspendus aux cheminées, où, par l'évaporation, ils acquéraient la dureté du sel. Aristote rapporte que ceux d'Arcadie se desséchaient dans des outres, et qu'on était obligé de les délayer avec de l'eau pour les rendre potables, mais on ne pouvait dessécher que des vins liquoreux, épais et qui avaient peu fermenté.

Les Romains tiraient leurs meilleurs vins de la Campanie, royaume de Naples, aujourd'hui Terre-de-Labour. Ceux de Falerne et le Massique étaient les plus estimés. Ceux des monts *Pansilippe* avaient de la célébrité. Pline loue leur légèreté, leur parfum et leur douce générosité; Sophocle leur donne le nom de Jupiter, parce que, dit-il, ils donnent la santé et du plaisir.

Les vignobles d'Albane jouissaient de beaucoup de réputation. On y faisait des vins légers, forts et de conserve. Strabon les a comparés aux meilleurs vins de la Grèce et de l'Italie. Horace qui habitait ce pays, en parle avec éloge.

L'année du consulat d'Opimius, la vingtième avant Jésus-Christ, fut unique pour les vins que ce vignoble produisit. Ils se conservèrent plus d'un siècle et prirent la consistance du miel. Pline dit qu'on donnait à tous les vins excellens le nom d'opimien, parce que, pendant ce consulat, l'été fut tellement chaud, que les fruits étaient, pour ainsi dire, cuits, ce qui les rendit d'une bonté extraordinaire. Trimalcion, dit Pétrone, joignant les mains, s'écria : hélas! le vin vit donc plus longtemps que l'homme? puisque c'est ainsi, buvons-en beaucoup, car il est la vie même. *Vita vinum est.*

Une chose bien singulière, les anciens préparaient le vin en le mêlant avec de l'eau de mer, pour le rendre moins visqueux, plus clair et en prévenir l'altération. Hippocrate parle de cette pratique commune de son temps. Pline rapporte qu'on dut cette découverte à la friponnerie d'un esclave, qui, volant du vin à son maître, le remplaçait en mettant de l'eau de mer dans le tonneau. Ce vin se trouva d'une qualité bien supérieure. On peut voir dans Diosocride, liv. v, la description des différens procédés d'après lesquels on préparait le vin par l'eau de mer.

Les climats chauds favorisent le développement du principe sucré et produisent les vins les plus spiritueux; il n'en est pas de même des climats froids. Au delà de 50 degrés de latitude, la fermentation n'a lieu qu'incomplétement. Les plantes ont une odeur plus forte dans les climats chauds, tandis que dans le Nord à peine leur odeur est-elle sensible. Aucun pays n'offre une situation plus heureuse, des expositions plus variées ni des vignobles plus étendus que la France. Il y a autant de sortes de vins qu'il y a de terroirs.

Soumis à la distillation au degré de l'eau bouillante, les vins fournissent du gaz acide carbonique, lorsqu'ils en contiennent, de l'alcool, etc.; l'alcool fait toute la force du vin, qui est le résultat de la décomposition du sucre contenu dans le raisin. Sur plusieurs vins faits avec des raisins qui contiennent beaucoup de sucre, il y en a une certaine quantité qui ne peut fermenter, parce que le sucre y est en excès.

Il y a des vins de plusieurs couleurs : de rouges, de blancs, de gris, de paillets, de couleur œil de perdrix, du clairet, du rosillé, etc.

Les rouges ont différentes nuances, depuis la teinte rose la plus pâle, jusqu'au rouge le plus foncé. Ceux dont la couleur est très-faible, s'appellent gris, paillets ou rosés. Il y en a de noirs, ce sont ceux qui contiennent le plus de parties colorantes. La couleur des vins change en vieillissant; les rouges se décolorent et finissent par être paillets. Les blancs prennent une teinte jaune par leur vétusté. Ceux qui sont mis en bouteille avant la fin de leur fermentation et qui l'achèvent dans des vaisseaux bouchés, se chargent de beaucoup de gaz acide carbonique qui les rend mousseux. Ceux-ci stimulent vivement et promptement, calment la soif, échauffent peu et l'ivresse qui en résulte n'est qu'éphémère. Ils rendent gais et favorisent la digestion.

Il y a deux sortes de vins blancs, le mousseux ou pétillant et le non mousseux ou celui qui a fermenté complétement. Quant à la couleur, ils sont blancs ou clairets, gris ou yeux de perdrix. Les premiers sont piquans, secs; les seconds plus savoureux parce que la fermentation a été complète. On estime plus les vins blancs de la Champagne que les rouges. Les vins de Champagne, de Bourgogne, de Bordeaux, du Dauphiné et du Lyonnais méritent la réputation dont ils jouissent. Ceux du Languedoc, de la Provence et du Roussillon ne sont remarquables que par leur force; car ils sont sans bouquet. Les plus pétillans de ceux de Champagne ne sont pas les meilleurs, quoiqu'ils flattent le goût; leur effervescence est une preuve du manque de bouquet. Aussi les demi-mousseux sont plus estimés. Les premiers peuvent se garder long-temps. Les seconds se décomposent assez promptement. Le meilleur de tous ces vins est celui qu'on appelle *sillery* ou vin de la maréchale.

Le vin d'*Aï* a un bouquet aromatique, analogue à l'odeur de la pomme de pin. St-Evremont dit qu'il est le plus naturel, le plus épuré, le plus sain et le plus exquis, par le goût de pêche qui lui est particulier : aussi, Charles VIII, Léon X, Charles-Quint et François Ier avaient-ils des maisons à eux dans *Aï*, pour pouvoir en faire plus soigneusement leur provisions.

Les vins d'Autvilliers, d'Epernay, de Pierry, de Bonzi et le

clos de vins rouges de Saint-Thierry, près de Reims rivalisent avec ceux d'Aï. Les vins de Romanée, de Chambertin, du clos Vougeot, de Richebourg et de Saint-Georges qui sont cependant excellens, ne peuvent voyager sans danger, surtout par mer; ils ont en outre une acidité désagréable lorsqu'on ne les soigne pas. Quant au vin de l'Hermitage près de Valence en Dauphiné, le rouge est plein de corps; sa couleur est pourpre foncé, son bouquet exquis, sa saveur celle de la framboise. Le blanc n'est pas estimé. Ceux de Côte-Rôtie, bruns et blonds, pourraient le disputer à ceux de l'Hermitage. Celui de Saint-Georges d'Orques, près de Montpellier, vaut le vin de l'Hermitage par son odeur, sa consistance et son velouté. Ceux de Cahors sont noirs, très-chauds et très-estimés quand ils ont vieilli. Les muscats blancs du Rousillon et des côtes du Languedoc, tels que le Lunel, le Frontignan et le Rivesalte, sont les meilleurs de tous les vins blancs. Le Sauterne est justement célèbre. Ceux de Bourgogne tiennent le second rang; ils sont forts, couleur œil de perdrix, agréables au goût et supportent l'eau. Comme ils sont peu acides, ils conviennent aux vieillards et aux hypochondriaques. Ceux de Bordeaux sont fort estimés. Le meilleur de tous est celui de Pontac. On dit que rien n'est plus rare à Paris que les vins de Bordeaux des premiers crus et d'une bonne année, parce que les Anglais, qui les aiment beaucoup, les font enlever. Ceux d'Orléans, quoique bons, portent à la tête. Les vins blancs du Poitou approchent un peu de ceux du Rhin, mais ils leur sont inférieurs.

Il y a plus de vingt-cinq siècles que les Grecs et les Romains apportèrent en Provence la vigne, et l'on est surpris de ne pas y trouver les meilleurs vignobles de la France et la meilleur culture; cependant on compte dans le Var les vins de la Gaude, ceux de Cague et de Saint-Laurent, de Saint-Tropez et de Lorgues, qui ont besoin de vieillir. A Toulon, le vin de Lamalgue mérite sa réputation. Les vins fins des Bouches du-Rhône sont ceux de la Ciotat, de Sainte-Marguerite près Marseille et d'Eyrargues. Ceux de Cassis, de la Crau et de Roquevaire sont fort estimés; ce dernier fournit les meilleurs vins cuits. A Cassis, à Aubagne, à la Ciotat, à la Valette près Toulon, on fait des vins cuits qui approchent de ceux de Tokai; la manière de les cuire et la qualité du moût entrent pour beaucoup dans leur bonté.

L'Italie fournit aussi des vins délicieux, entre autres celui que l'on fait avec le raisin qui croît au pied du mont Vésuve et que l'on nomme Lacryma-Christi, parce qu'il coule en forme de larmes, avant qu'on ait foulé le raisin. Ce vin est d'un rouge vermeil, d'une odeur agréable, pénétrante, d'un goût douceâtre et de qualité bienfaisante; le terrain du mont

Vésuve est sablonneux, imprégné de particules salines qui s'exhalent par la chaleur souterraine du volcan, et donnent à ce vin une qualité supérieure. Le vin d'Albe est diurétique ; ce terroir en fournit de rouge et de blanc. On fait grand cas du muscat de Toscane ou de Montefiascone, petite ville d'Italie, située sur une haute montagne ; ce vin s'appelle d'*est*. On dit que cette liqueur parut si bonne au domestique *prægustator* d'un évêque allemand, qu'il répéta trois fois le mot latin *est*, qui signifiait qu'il est bon ! On ajoute que Sa Grandeur en but tellement qu'elle en mourrut ; enfin on assure que le cabaret où cela se passait existe encore et qu'il a pour enseigne un gros homme à table avec cette inscription : *Est*, *est*, *est*.

Le vin Marcimien, près de Vicence, est excellent. Ceux de Rhétie, de la vallée Télivienne sont délicieux, ils sont de couleur de sang, doux et laissent un goût un peu austère sur la langue. Ces vins sont stomachiques.

L'Espagne en produit aussi d'excellens. L'Alicante, le bénicarle ou de Catalogne, le vieux vin de Xérès, sont très-estimés. Ceux de Rota et de Malaga contiennent beaucoup de mucoso-sucré et d'alcool, et en outre une partie aromatique amère. On prend ces vins en petite quantité ; ils stimulent d'autant plus utilement qu'ils sont plus vieux et dépouillés de leur plus grande partie de mucoso-sucré. Ils conviennent parfaitement aux estomacs faibles, paresseux, aux convalescens, aux vieillards, etc.

Le vin de Canarie croît aux environs de Palma ; on l'estime fort. Celui de Malvoisie se conserve si long-temps, qu'on peut le transporter partout. Le véritable Malvoisie, selon Dioscoride, fut nommé *pramnium* ou *protopon*. Celui de Malaga est plus gras que celui des Canaries. L'Alicante est rouge, épais, agréable au goût, celui qu'on nomme *tent*, ou vin couvert, ne diffère pas du précédent. Homère a fait l'éloge de celui de Crête qu'il appelle aussi *pramnium*. On le fait cuire, tandis que celui qu'on fait à Candie, et qu'on donne pour du Crête, se mêle annuellement avec le vieux. L'île de Crête fournit aussi d'excellent muscat.

On appelle vins de liqueur ceux qui, après avoir achevé leur fermentation spiritueuse, ont une saveur sucrée. On les fait avec du suc de raisin, qui contient excès de sucre, lequel n'a pu être changé en alcool. Ces raisins sont ceux de la Grèce, de l'Espagne, de l'Italie, de la Provence et du Languedoc. Ceux de Malvoisie, de Rota, de Frontignan, etc., sont des vins de liqueur.

Leur perfection consiste à réunir à leur douceur une agréable amertume avec bouquet. Les bonnes qualités de ces vins se reconnaissent à leur saveur, leur odeur et leur pesan-

teur spécifique comparée à l'eau distillée. Ils doivent avoir au pèse-vin 4 à 5 degrés au dessous de 0. Les plus estimés sont les muscats, le Malaga, le Madère, le Tokai; ceux d'Italie, du Piémont, de Montferrat, le Montefiascone, le Lacryma-Christi, le Calabre, les vins Grecs de Malvoisie, de Candie, de Chio, de Lesbos et de Tenédos. Les vins cuits sont faits avec des vins de liqueur dont on rapproche le moût par la cuisson. Celui de Tokai est de ce genre; les meilleurs se font en Corse, à Roquevaire. On les fait passer pour Catalans, et quand ils sont vieux pour des vins de Chypre, d'Alicanthe, de Tinto et de Tokai. Le Var, l'Hérault, les Pyrénées-Orientales, la Gironde, etc., font des vins cuits fort estimés. Mêlés à des vins médiocres, ils les bonifient.

Les vins diffèrent entre eux par leur nature, leur saveur, leur odeur, leur couleur et leur âge. Ils deviennent d'autant meilleurs qu'ils perdent plus de leur acidité; aussi les vieux sont plus restaurans. Ceux qui conservent un peu d'acidité n'ont cependant aucun inconvénient, à moins que l'estomac qui les reçoit ne soit sujet aux aigreurs. La réputation des vins est due en partie au bouquet qu'ils exhalent. Celui de Bourgogne en est un exemple.

Les gros vins épais sont très-nourrissans; les vieux sont toniques, ils conviennent aux estomacs faibles, aux vieillards et là où il faut donner du ton. Les vins nouveaux nourrissent peu, surtout s'ils sont aqueux et point sucrés; ils sont très-enivrans, ce qui dépend de la grande quantité d'acide carbonique qu'ils contiennent, lequel, en se dégageant dans l'estomac, jette dans la stupeur; ils sont en outre flatueux, indigestes et purgatifs. Les vins doux sont très-nourrissans, mais ils sont épais, ils gonflent les hypochondres, engendrent des vents, forment beaucoup de bile et peuvent donner lieu aux obstructions. Les vins austères, acerbes, ont peu de chaleur, restent longtemps dans l'estomac et nuisent à la poitrine. Ceux qui ont une odeur agréable réparent les forces du corps et de l'esprit, égaient, sont utiles aux vieillards, pourvu qu'ils en usent avec sobriété. Ils nuisent aux personnes sujettes aux maux de tête et aux affections de la poitrine. Les voyages d'outre-mer bonifient singulièrement les vins qui sont en état de voyager. Les vins grecs conviennent peu aux estomacs faibles, qui digèrent lentement et imparfaitement, ainsi qu'aux personnes sujettes aux aigreurs. Les vins blancs sont en général plus légers que les rouges, quand ils ne contiennent pas beaucoup de mucoso-sucré, et qu'ils ne sont pas trop généreux, tels que ceux de Bourgogne, de Champagne, ils calment la soif, passent facilement par les urines, et n'enivrent que d'une manière très-éphémère. Le vin généreux est celui dont les principes constituans sont dans

des proportions parfaites; c'est ce qui fait que ce vin est si estimé. On apprécie aussi la valeur du vin par la vue, l'odorat et le goût; on l'examine par le pèse-vin. Plongé dans le vin, le pèse-vin marque de zéro à sept degrés au dessus; il peut même aller jusqu'à huit degrés. Lorsqu'il marque quatre, cinq, six, degrés de légèreté, on peut regarder ce vin comme généreux.

Il y a des vins astringens, et beaucoup de vins rouges quoique extrêmement doux, le sont; en outre du sucre et des autres principes constituans, ils contiennent de l'acide gallique et du tannin; le Bordeaux et le Médoc sont de ce genre. Tous les vins blancs n'ont pas de principe astringent, cependant celui du Roussillon, qui est doux étant jeune, devient astringent en vieillissant. Les vins doux sont pour la plupart jaunes ou blancs; plusieurs de ces vins contiennent beaucoup d'alcool, de mucoso-sucré, et portent à la tête. Les vins fournissent plus ou moins d'eau-de-vie, selon qu'ils sont plus ou moins spiritueux, celui qui est très-généreux en fournit jusqu'au tiers de son poids. L'eau-de-vie qui provient des vins vieux est meilleure que celle que l'on retire des nouveaux.

On distingue dans tous les vins un acide, de l'alcool, du tartre, de l'extractif, de l'arôme et un principe colorant, le tout dans une portion d'eau plus ou moins abondante. Ce qui prouve que tous les vins, même les plus doux, les plus liquoreux, contiennent un acide, c'est qu'ils rougissent le papier bleu qu'on y laisse séjourner quelque temps; mais tous ne sont pas acides au même degré. Toutes les liqueurs fermentées, telles que le cidre, le poiré, la bière, ainsi que les farines fermentées, contiennent cet acide. Chaptal l'a rencontré jusques dans la mélasse; c'est même pour saturer complètement le sucre qu'on emploie la chaux, les cendres, sans cela cet acide s'opposerait à la cristallisation.

L'*alcool* fait le vrai caractère du vin; il y est plus ou moins abondant. Ceux des climats chauds en fournissent beaucoup plus. C'est la quantité d'alcool qui le rend plus ou moins généreux; plus un vin est riche en alcool, moins il contient d'acide malique. Le *tartre* existe dans le verjus, il est aussi dans le moût; il n'est pas fourni par tous les vins dans la même proportion; les rouges en donnent plus que les blancs; les plus colorés, les plus grossiers, sont ceux qui en fournissent le plus. L'*extractif* abonde dans le moût. Lorsque la fermentation dénature le principe sucré, l'extractif diminue sensiblement; il est plus abondant dans les vins nouveaux que dans les vins vieux. Tous les vins naturels ont une odeur plus ou moins agréable. Ce parfum se perd par une fermentation trop tumultueuse; il se renforce par la vétusté. Cet arôme

n'existe que très-rarement dans les vins généreux, où l'odeur de l'alcool le masque. Le feu paraît le détruire. Le *principe colorant* existe dans le pellicule du raisin. Lorsqu'on fait fermenter le moût sans le marc, le vin est blanc. Le principe colorant se précipite en partie dans les tonneaux avec le tartre et la lie, et lorsque le vin est très-vieux, il n'est pas rare de le voir se décolorer complètement; il ne perd pas pour cela son parfum et ses qualités. L'eau de chaux versée en abondance sur le vin en précipite le principe colorant.

M. Brande avait publié dans les *Transactions philosophiques* une table relative de la quantité d'alcool contenue dans quelques espèces de vins. Il en donna ensuite une plus complète, en faisant observer cependant que le vin d'un même pays n'a pas chaque année le même degré de spirituosité ; et, d'après ses expériences, la différence pour les vins les plus généreux va jusqu'à cinq parties d'acool. Je crois devoir placer ici la table de M. Brande.

Noms des vins avec la proportion d'alcool sur 100 *parties de vin en volume.*

Lissa	25,41	Sauterne	14,22
Vin de raisin sec	25,12	Bourgogne	14,57
Madère	22,27	Vin du Rhin	12,08
Vin de groseilles	20,55	Nice	14,63
Xérès	19,17	Champagne	13,22
Ténériffe	19,79	— mousseux	16,61
Lacryma-Christi	19,70	Hermitage rouge	12,32
Constance blanc	19,75	Grave	13,37
—— rouge	18,92	Frontignan	12,79
Lisbonne	18,94	Côte-Rôtie	12,32
Malaga	18,94	Tokai	9,88
Madère rouge	20,35	Cidre le plus spiritueux	25,41
Muscat du Cap	18,25	Poiré	7,26
Vin de raisin	18,11	Bierre forte, brune	6,80
Hermitage blanc	17,43	Porter de Londres	4,20
Roussillon	18,13	Eau-de-vie	53,39
Vin de Bordeaux	15,10	Rum	53,68
Malvoisie de Madère	16,40	Genièvre, gin	51,60
Lunel	15,52		

Falsifications des vins. L'examen des vins frelatés est de la plus grande importance ; mais il offre des difficultés à cause de la variation de sophistication. Cette fraude consiste à en augmenter la quantité aux dépens de la qualité ou à déguiser leur mauvaise qualité, en ajoutant des substances plus ou moins dangereuses. Ces fraudes datent de loin, puisque Pline s'en plaignait ; car, en parlant des vins du Languedoc, très-estimés à Rome, il dit qu'on n'osait pas s'y fier, parce que, pour leur donner du goût et de la couleur, on les altérait avec des parfums, de l'aloès et d'autres drogues nuisibles à la santé. Leur mélange avec d'autres vins, dit M. Deveux, peut être toléré, et ce mé-

lange est même indispensable pour conserver certains vins de différentes qualités qui, sans cela, ne se conserveraient pas. La falsification par l'eau est une fraude, mais c'est la moins nuisible; on ôte au vin ses propriétés restaurantes, dont la classe ouvrière surtout et les convalescens ont besoin. On le falsifie par le poiré, ce qui se reconnaît facilement par la dégustation; un certain gratter décèle toujours le poiré; cependant ce vin ne saurait nuire à la santé. On falsifie par l'eau-de-vie; de tels vins, fraudés même à de faibles doses, sont contraires à la santé, parce qu'ils portent à la tête, produisent l'ivresse et deviennent des causes de maladies. La sophistication par des matières colorantes peut être ou ne pas être nuisible, selon le choix et la dose.

Vins blancs. On doit classer ici tous les vins blancs, depuis le champagne et ceux de la Grèce, jusqu'à ceux de la Sicile, jaunes, dorés et foncés. Il y a des vins blancs sans couleur; d'autres ont une couleur foncée, due à un principe extractif qui paraît manquer au vin de Champagne. Les vins vieux étant plus colorés que les jeunes, il y a des marchands qui ajoutent du caramel à ces derniers pour les faire paraître vieux. Ce moyen est une fraude, mais sans danger. D'autres soufrent le tonneau et y versent le vin, lorsqu'il est rempli de vapeurs sulfureuses; si cet acide y est en excès, il peut donner lieu à plusieurs maladies; en outre, des vins très-soufrés peuvent contenir du gaz hydrogène sulfuré. Cette sophistication peut être découverte en y plongeant un morceau d'argent, qui noircit. Souvent on ajoute des substances aromatiques au vin blanc.

Vins rouges. Il faut comprendre parmi ces vins ceux qui sont de couleur rouge pâle, jusqu'au pourpre foncé. Certains marchands donnent de la couleur aux premiers avec les baies de myrtilles (*vaccinium myrtillus*, L.), les bois de Campêche, de Fernambouc, etc. Ces substances ne nuisent pas, mais elles n'en sont pas moins une fraude. On la reconnaît en ce qu'elles impriment sur le linge des taches difficiles à s'effacer; d'ailleurs dans le sédiment qui reste au fond du tonneau, on trouve des parcelles de ces baies ou de la rognure des bois colorans. On découvre assez facilement les divers procédés pour rendre le vin plus spiritueux; on se sert à cet effet d'alcool ou d'eau-de-vie. On croit que le vin d'Opporto est toujours falsifié par une de ces deux liqueurs, ce qui le rend très-enivrant. Il conserve l'odeur de l'alcool et porte facilement à la tête. Cette falsification est plus souvent employée pour les vins rouges que pour les blancs.

Vins acides. Ils contiennent moins de sucre et de mucoso-sucré, mais beaucoup d'acide tartarique libre qui les rend ai-

gres. Certains vins du Rhin, les mauvais vins d'Allemagne sont de ce genre.

On emploie la craie et autres pierres calcaires pour enlever l'acidité. On reconnaît cette sophistication par l'examen du fond du tonneau, qui, traité par l'acide sulfurique, donne du sulfate de chaux et de l'acide tartarique. On falsifie les vins par le plomb, l'acétate de plomb, la litharge, la céruse, d'où résultent les coliques des potiers et des peintres, suivies souvent de la mort. En 1789, Fourcroy, pour découvrir les vins adoucis par les préparations de plomb, avait indiqué l'eau chargée de gaz hydrogène sulfuré. Remer recommande particulièrement la liqueur d'épreuve d'Hannemann. Il étend à un grand nombre de cas l'application de ce réactif. Cette liqueur se prépare de la manière suivante : Sur deux onces de chaux et une once de soufre, on verse seize onces d'eau bouillante ; on fait évaporer la liqueur à un feu doux, en agitant toujours jusqu'à siccité. Le sulfure de chaux, ainsi obtenu, doit être conservé dans des flacons bien bouchés. On mêle deux gros de ce sulfure de chaux avec autant d'acide tartarique, que l'on agite pendant quelque temps dans un vase fermé et auquel on a ajouté seize onces d'eau distillée. On décante le liquide dans de petits flacons dans lesquels on a mis une demi-once d'acide tartarique et on les bouche aussitôt. A chaque expérience, on emploie un petit flacon de cette liqueur, qui précipite le plomb en noir ; l'acide tartarique tient tous les autres oxides métalliques en dissolution. Ce n'est que le vin qui contient du plomb qui noircit, car celui qui contient du fer ou du cuivre n'en est pas altéré. Pour reconnaître cette falsification dans le vin rouge, il faut le décolorer auparavant. On le mêle pour cela avec son poids de lait et on le filtre ; le vin passe sans couleur. On peut alors faire l'épreuve d'Hanemann. Les vins rouges, et même les blancs, sont parfois sophistiqués par l'alun. Le cuivre est une substance dangereuse, ce qu'on peut reconnaître en plongeant une lame de couteau polie, sur laquelle ce métal se décolore. M. Vogel a fait des expériences sur les moyens de reconnaître les couleurs étrangères dans le vin rouge. Il a remarqué que, coloré par le sureau, le bois de Campêche et les baies de myrtille, ils forment, avec l'acétate de plomb, un précipité d'un bleu foncé. Il a observé que les bois de Fernambouc et de Santal, ainsi que les betteraves, donnent à ces vins une couleur qui est précipitée en rouge par l'acétate de plomb ; que ceux teints uniquement par la betterave peuvent être entièrement décolorés par l'eau de chaux ; le principe colorant de ce navet se combinant avec la chaux, présente un liquide sans couleur, mais que l'acide le plus faible que l'on y met fait reparaître la

couleur; qu'on peut encore la faire revenir par le gaz acide carbonique ou en soufflant dans le liquide au moyen d'un tube. (Mémoire lu à l'Académie des sciences de Munich.)

Je ne dois pas oublier les paroles de l'immortel Parmentier, qui, en parlant de ceux qui ont assez peu de respect envers l'humanité pour employer dans la fabrication de leurs vins des substances délétères, s'exprime ainsi : « Ils ont beau s'envelopper du voile du mystère et se placer dans d'obscurs ateliers pour masquer leurs opérations ténébreuses, ils ne peuvent échapper à l'analyse chimique, qui les décèle et qui dénonce leur art et leur nom à l'animadversion publique. N'avons-nous pas assez de maux inévitables, sans encore trouver le germe d'une foule d'autres, dans les objets destinés au maintien de notre existence et de notre conservation ? »

Propriétés alimentaires du vin. Il n'y a pas de point d'hygiène sur lequel on ait plus écrit que sur les bons et les mauvais effets du vin. Quelque exagéré que puisse être ce qui en a été dit de part et d'autre, on s'est toujours accordé à en blâmer l'excès. Quoique ce soit une boisson saine, agréable et du goût de tous les peuples, la loi de Mahomet l'a défendue; mais ses plus zélés sectateurs transgressent les préceptes du prophète. Cette liqueur sera toujours l'âme des repas. Anacréon, au milieu d'un festin et couronné de roses, tirait les sons les plus harmonieux de sa lyre, après avoir bu du *Chio*, du Chypre ou du *Lesbos*. Virgile, Horace et Pindare ont célébré les magiques effets du vin. Tous les philosophes grecs et romains en ont conseillé l'usage, en en blâmant cependant l'abus. A Rome, il y eut quelques hommes, d'ailleurs très-sages, qui perdirent dans le vin leur sagesse.

Horace dit à ce sujet, ode xv :

Narratur et prisci Catonis,
Sæpè mero incaluisse virtus.

Galien donne pour conseil de ne pas permettre l'usage du vin aux enfans avant l'âge de dix-huit ans, parce que la nature n'a pas besoin de ce moyen d'excitation pour le travail de l'accroissement; cependant, il est certains enfans tels, par exemple, les rachitiques auxquels cette liqueur, prise avec modération, est avantageuse. En général, le vin ne convient pas aux jeunes gens, aux tempéramens sanguins, irritables, ni lorsqu'il produit des rapports acides, des douleurs de tête, des étourdissemens, des chaleurs d'entrailles, des spasmes, des malaises, l'insomnie, etc. Les femmes doivent en être sobres. On voit, dans Pline, qu'à Rome il ne leur était pas permis d'en boire. Le vin s'appelait *temet*, d'où est resté le mot *temelentia*, pour exprimer l'ivrognerie. Pendant long-temps, les Romains ne firent que peu d'usage du vin; mais ensuite

César fit servir dans le festin qu'il donna pour son triomphe, des amphores du Falerne, du Chio, du Lesbos et du Messine. Ce fut la première fois qu'on vit donner dans un même repas quatre sortes de vins.

Cette liqueur convient peu aux personnes sédentaires. Le blanc pousse aux urines et passe promptement; pris modérément, il tempère l'âcreté de la bile, nourrit moins que le rouge, mais il est aussi plus facile à incommoder. Tous les tempéramens ne s'en accommodent pas; il convient davantage que le rouge aux tempéramens sanguins. Le vin paillet, que les Latins ont appelé *flavum, fulvum, gilvum*, est plus spiritueux et convient aux phlegmatiques, ainsi qu'aux vieillards. Les gros vins ont la couleur foncée; on les digère moins facilement que les autres. Ils conviennent aux personnes qui font beaucoup d'exercice, qui suent facilement; mais ils sont contraires aux mélancoliques et à ceux qui sont menacés d'obstructions. Les vins fins nourrisssent moins que les autres, mais on les digère plus facilement. Les vieillards et les convealscens s'en trouvent bien, pourvu qu'ils n'aient pas trop de montant. Ceux qui sont moelleux tiennent le milieu entre les secs et ceux de liqueur; ils n'ont ni le piquant des premiers, ni la douceur des derniers. Les vins liquoreux ne conviennent pas en général; ils peuvent occasioner des obstructions; les vieux de première qualité sont éminemment toniques; mais on ne doit jamais en abuser. Les vins cuits échauffent beaucoup, portent à la tête; on ne doit les boire que lorsqu'ils sont très-vieux et en petite quantité. Les vins de cabaret sont souvent des mélanges de vins aigres avec de l'eau-de-vie; ils produisent l'ivresse et causent des indigestions, etc. L'addition de l'alcool forme une combinaison imparfaite qui enivre promptement. Les vins les plus favorables à la digestion et dont la quantité et l'abus offrent le moins d'inconvénient, sont ceux qui, légèrement acidules et suffisamment généreux, contiennent des quantités modérées d'alcool, peu de mucilage sucré, peu de parties extractives et colorante et de tartre. Les vins vieux de Bordeaux, ceux de Bourgogne, de la Champagne méridionale, ceux du Rhin, qui ont vieilli, sont ceux qui conviennent au plus grand nombre. Un vin généreux est le meilleur cordial; il favorise la transpiration, produit une succession rapide d'idées gaies, bannit la crainte et les soucis, exalte les qualités de l'âme, bonnes ou mauvaises (Horace, ép. 1). Le vin favori de Sydenham était celui de Canarie; il en prenait après le dîner un petit verre, pour aider à la digestion et empêcher la goutte de se porter à l'estomac; mais, en général, on ne doit boire de ces sortes de vins qu'avec modération, parce qu'ils sont très-échauffans.

C'est une bien mauvaise habitude que celle de boire pendant le repas de plusieurs sortes de vins. Ce raffinement a été poussé à l'excès. Ces mélanges sont le plus ordinairement nuisibles à la santé, lors surtout qu'on fait succéder des vins sucrés, doux, à des vins acidules, et après avoir beaucoup mangé.

Il y a des maladies où le vin est le meilleur moyen de guérison. Pline rapporte que dans la peste dont l'armée de Jules-César fut atteinte en Afrique, aucun moyen ne fut trouvé aussi efficace que le bon vin. En fait de remède, disait Asclépiade, le vin est le plus beau présent que les hommes aient reçu des dieux immortels.

A la fin de cet article, je crois devoir faire mention d'un moyen contre l'ivresse, que M. Girard de Lyon a employé avec succès; c'est l'ammoniaque liquide. Il en fait prendre sept à huit gouttes dans un demi-verre d'eau, ce qui suffit, dit-il, pour faire cesser l'état d'ivresse. On s'est assuré par l'analyse chimique que ce n'est point par la décomposition du vin que l'ammoniaque opère le désenivrement, mais en modifiant la sensibilité de la membrane muqueuse de l'estomac et en agissant sur le plexus nerveux qui transmet au cerveau l'impression qu'il en a reçue.

Si les agronomes de tous les pays veulent connaître les préceptes les plus utiles pour faire les vins, ils doivent consulter l'excellent ouvrage de Chaptal, sur cet art. Ce savant examine la nature des différentes espèces de raisins, l'influence que le sol, le climat, les saisons et la culture exercent sur eux, les diverses métamorphoses que subit leur suc, selon la manière dont il est traité et les divers degrés de température auxquels il est exposé. Enfin on trouve dans cet ouvrage des principes dictés par la théorie, confirmés par l'expérience et dont l'application doit produire des résultats très-avantageux.

Vin d'acajou. Pour faire ce vin, on pile les pommes d'acajou, on en exprime le jus qu'on laisse fermenter pendant deux jours. Ce suc s'éclaircit et devient un petit vin clair et agréable, mais piquant et portant fortement à la tête.

Vin d'ananas. On fait aussi avec le suc de l'ananas fermenté un vin doux et de bon goût, mais qui porte fortement à la tête.

Vin de banane. A Saint-Domingue on fait avec les bananes un vin fort agréable et qui nourrit; à cet effet on passe à travers un tamis des bananes bien mûres; on en met la pulpe en tourteaux, qu'on laisse sécher au soleil. On délaie cette farine dans l'eau et on la laisse fermenter.

Vin de corinthe. L'île de Zante produit un raisin qui prend le nom de corinthe et qui fait l'objet d'un commerce considérable. Ce grain est sans pepin; il est très-agréable à manger avant sa parfaite maturité parce qu'il est acidule; ce raisin

mûr produit un vin doux, onctueux, nourissant et fortifiant ; on le prescrit même aux convalescens, il est d'abord épais, de couleur foncée, mais il s'éclaircit ensuite.

Vin de palmier. Avec des dattes on prépare, surtout en Syrie et en Judée un vin fort agréable, mais astringent et fort capiteux, surtout si on en abuse ou qu'on n'y soit pas habitué.

Vin de Tokai. Le village qui a donné son nom à ce vin est situé au sommet d'une colline, au confluent des rivières de Bogdrog et de Theser en Hongrie. Il est habité par une peuplade d'origine grecque. Les collines environnantes s'étendent jusqu'à trois ou quatre lieues vers le Nord, et sont séparées les unes des autres par des plaines où se trouvent les villages de Tertin, de Mada, de Térésal, de Syombon, de Benge et de Tolesrwa. Les vins qu'on fait à Tertin et à Térésal sont encore meilleurs que ceux de Tokai, et cependant ils se vendent moins cher. Ceux de Tokaï sont blancs. Il y en a de deux sortes : celui d'Anspruch et celui de Masslach. Le premier est le plus estimé. Pour le faire, on choisit le raisin, on le presse et on le laisse fermenter pendant deux jours ; on le met ensuite dans de petits tonneaux qu'on laisse exposés à l'air pendant plus d'un mois. Celui d'Anspruch est celui qu'on connaît dans le commerce sous le nom de tokai. Lorsqu'il est bon, sa couleur est argentée avec un certain aspect huileux. Il est doux, légèrement astringent et aromatique. Il peut se conserver long-temps. On ne peut le boire qu'au bout de trois ans. Le prix du tokai est même sur les lieux de six à sept francs la bouteille. Il est stomachique et restaurant.

Vin d'Alicante. Ce vin jouit de beaucoup de réputation à cause de ses qualités stomachique et tonique, lorsqu'il n'est pas falsifié. Il restaure quand il est pris avec modération et convient même aux convalescens.

En Angleterre on prépare des vins que l'on tire des coings, des cerises, des fraises, des prunelles, des baies de sureau, des ronces, des prunes de Damas, des framboises, du cassis, des groseilles de toute espèce, des oranges, des citrons, etc. La groseille blanche est employée à faire du vin mousseux fort agréable, et l'on fait avec plusieurs autres fruits des vins secs et liquoreux, selon le plus ou moins de sucre qu'on y emploie ; mais aucune de ces liqueurs n'imite les vins que les Anglais tirent de l'étranger. Dans le Danemarck et en Suède les ruches fournissent à la fabrication d'une grande quantité d'hydromel. On estime surtout celui de l'île Funeu. En Russie on fait avec la farine de seigle et des plantes aromatiques une boisson qu'on nomme *koasse* ou kisly-chtchy ; une autre boisson avec du millet qu'on appelle *busa*. En Pologne, on prépare de l'hydromel. En Sibérie, la berce fournit une liqueur très-spiritueuse et très-

enivrante qu'on extrait du bouleau. Les habitans de Kamstchatka font une boisson enivrante avec le suc d'un champignon. Dans l'Indoustan, les noix de coco fournissent une liqueur fermentée appelée todi, et dont on use beaucoup. L'aréquier, le cocotier et en général tous les palmiers produisent des liqueurs spiritueuses. Un riz peu connu en Europe fournit aux Chinois une boisson qu'ils préfèrent au vin. Le vin chinois fait avec le riz par la fermentation est de plusieurs espèces. Celui que l'on nomme vin de Mandarin est fort bon et de couleur jaune ; on le laisse fermenter long-temps dans des vases de terre et on y mêle quelques plantes agréables. Cette liqueur est fort chère au Tonquin ; on l'apporte de la Chine ; elle est très-forte, d'un goût peu agréable. Le riz qu'on emploie pour faire cette liqueur est différent des autres et ne sert qu'à cet objet. Les Tartares chinois tirent du lait de leurs jumens une eau-de-vie appelée *araka*, qui fait leurs délices. En Egypte, on prépare des boissons dans lesquelles l'opium est employé à haute dose. Les Hottentots préparent un hydromel avec des racines et du miel. L'eau-de-vie de grain est la boisson la plus ordinaire dans la Pensylvanie. En Virginie on tire des pêches une grande quantité d'eau-de-vie. Les habitans des Etats-Unis d'Amérique font une boisson avec les sommités du sapin nommé *spruce* et une autre avec le maïs et le millet ; on y boit aussi du cidre. Dans le Canada, la sève de l'érable fournit une liqueur fermentée. A la Nouvelle-Orléans, les mérises sauvages fournissent une liqueur fermentée de couleur rouge et d'un goût fort agréable. La pulpe charnue qui enveloppe le café sert, partout où l'on récolte cette fève, à préparer des boissons d'une odeur agréable et d'un bon goût. En Amérique, la liqueur la plus estimée est celle qu'on prépare avec le suc de la plante appelée *maguey de pulque*, variété de l'*agave mexicana*, très-cultivée au Mexique et, surtout à Tlascala, où l'on voit des plantations qui produisent jusqu'à 140,000 par an. A Mexico, on boit de cette liqueur 6000 pintes par jour. Elle ressemble un peu au cidre, mais son goût est celui de la viande gâtée. On prétend que les étrangers s'habituent à cette liqueur. On en tire par la distillation une eau-de-vie très-enivrante qu'ils nomment *aguardiente de maguey*. Dans le Paraguay, les Indiens font avec la farine de maïs une espèce de biere appelée *chica* ou *cicia*. Dans la Guyane, on fait avec le fruit d'un petit palmier, du sucre et de la cannelle, une liqueur fort agréable qu'on nomme *coumon*. Cette liqueur a la saveur du bon chocolat. Une autre boisson est préparée avec le pain de cassave mâché par les femmes et fermenté ensuite dans de l'eau. Le pain de maïs sert aussi à faire une boisson appelée *chiacoar*. Le cassiry se compose d'igname, de cassave, d'oranges aigres, de sucre et de thériaque, le tout macéré dans l'eau. Enfin on peut

préparer des boissons spiritueuses avec tout ce qui contient du muqueux doux et un principe végéto-animal, et conséquemment un grand nombre de végétaux peuvent servir à cet usage, mais rien ne peut approcher du bon vin. Plusieurs fruits analogues au raisin, dit Berzélius, donnent une espèce de vin, quand on traite convenablement le suc qu'ils contiennent; mais comme ce suc ne renferme jamais assez de sucre pour donner un vin suffisamment spiritueux, on est obligé d'en ajouter la quantité nécessaire pour le faire fermenter. On prépare aussi du vin avec du sucre d'amidon; on le dissout dans l'eau, on fait fermenter lentement et on ajoute un peu de ferment. La liqueur spiritueuse ainsi obtenue a une saveur analogue à celle du vin de Madère : par l'addition de diverses substances, on peut facilement se procnrer des vins de cette espèce. Je suis persuadé, ajoute Berzélius, qu'avec le temps, la fabrication artificielle du vin deviendra générale, dans les pays où le climat et le sol ne sont pas propres à la culture de la vigne.

VINAIGRE (*Acetum*). C'est le produit de la fermentation acéteuse du raisin, ou en général des liqueurs vineuses. Il n'existe pas de vin, de quelque nature qu'il soit, qui ne tende à se convertir en vinaigre, parce que l'acide existe dans les vins même les plus doux et que les plus liquoreux rougissent le papier bleu. On fait du vinaigre avec le poiré, le cidre, la bière, l'hydromel, le lait, les semences graminées et légumineuses, moyenant les procédés employés par l'art du vinaigrier. Cette liqueur est un des produits les plus intéressans pour l'économie domestique. Tous les acides paraissent pouvoir se transformer en vinaigre. En général la préparation consiste à exposer du vin au contact de l'air et à la température d'une chaleur de vingt à vingt-deux degrés, dans des tonneaux non entièrement remplis et contenant pour levain des branches de vigne et des raffles de raisin. La fermentation s'établit moins bien cependant que dans celle du moût, parce que la chaleur n'y est pas aussi forte; cette fermentation a lieu sans dégagement, mais plutôt avec absorption de gaz. L'oxygène, l'hydrogène et le carbone sont les principaux agens qui constituent cette fermentation. Ces trois principes se trouvent aussi dans la plupart des acides végétaux, mais ils ne peuvent former du vinaigre que lorsqu'ils sont réunis dans des proportions constantes.

Parmentier a fait connaître les conditions les plus générales pour faire du bon vinaigre : 1° l'accès de l'air extérieur dans le vaisseau qui contient la liqueur destinée à devenir acide; 2° une température supérieure à celle de l'atmosphère; 3° l'addition de matières qui fassent fonction de levain; 4° la présence d'une certaine quantité d'alcool. Sans l'accès de l'air

atmosphérique, l'acide ne pourrait pas se produire. La nécessité du concours de la chaleur ne saurait être révoquée en doute, mais cette chaleur ne doit pas être trop forte. L'addition des matières propres à former du levain est une condition nécessaire pour déterminer la fermentation acéteuse. Enfin les meilleurs vinaigres sont ceux qui ont été faits avec des vins qui contiennent une cerrtaine quantité d'alcool.

M. Braconnot indique un moyen pour faire du bon vinaigre. Ce moyen mérite la préférence par son extrême simplicité. On a trente à quarante boutelles vides, on met dans chacune d'elles une cuillerée de vin non trop vieux, ou du cidre. On les expose débouchées à la température chaude de l'été. Cette petite quantité de vin se convertit bientôt en vinaigre; on y ajoute successivement du vin, d'abord peu, ensuite plus, jusqu'à ce que les bouteilles soient pleines.

Le bon vinaigre doit avoir une saveur acide, mais supportable, une transparence égale à celle du vin, mais moins coloré que lui. Il doit conserver une sorte de parfum, avoir un montant spiritueux, enfin un *gratter* qui affecte agréablement l'odorat. C'est surtout en le frottant dans les mains que ce parfum se développe. On reconnaît aussi sa pureté en l'exposant à l'air libre; s'il s'y amasse beaucoup de moucherons appelés *mouches du vinaigre*, c'est une preuve de sa pureté; la quantité de ces mouches suffit aussi pour faire juger de sa force, et on peut le conserver. Celui que l'on fait avec des vins faibles ne peut se garder long-temps sans s'altérer. Sa transparence se trouble et se recouvre d'une pellicule épaisse et visqueuse, qui détruit sa force pour peu qu'on néglige ce qu'il faut faire pour le conserver.

Les vinaigres de poiré, de cidre se fabriquent comme celui qu'on fait avec le vin, en ajoutant le ferment que les vinaigriers appellent *la mère*. Celui de bière est beaucoup plus répandu que les autres espèces, surtout à Paris, où les brasseurs le font assez bon, mais ils ne peuvent lui donner cette transparence incolore ni cet arôme qui font reconnaître le véritable vinaigre d'Orléans; ils ajoutent à la bière, en la rapprochant par évaporation, de la mélasse ou du sirop de sucre, et ils en accélèrent l'opération au moyen de la levure de bière.

On fait du vinaigre avec des substances qui contiennent du mucoso-sucré, qu'on délaye dans l'eau et qu'on fait passer à l'état de fermentation acide, tels sont les raisins secs, le miel, etc. Enfin on obtient un acide de même nature que le vinaigre en distillant certains végétaux. On a donné à ce vinaigre le nom de *pyromuqueux*, *pyroligneux* et *pyrotartareux*.

Tout le monde connaît l'emploi du vinaigre dans l'écono-

mie domestique, pour mariner les viandes, confire et conserver certaines substances, certains poissons, enfin pour assaisonner les alimens, etc. Ici le vinaigre blanc doit être préféré. Les anciens faisaient un grand usage de cette liqueur pour leurs boissons, surout dans leurs expéditions militaires. Chaque soldat de Rome ou de Carthage en portait avec son bagage une certaine quantité. Dans les longues marches, ils en mêlaient à l'eau et en retiraient plusieurs avantages. Il servait à corriger les mauvaises qualités des eaux impures; il désaltérait, rafraîchissait, réprimait la sueur, augmentait la sécrétion des urines, et c'est avec raison qu'ils le regardaient comme un excellent préservatif des fièvres pernicieuses. Etant excitant, le vinaigre peut aider à la digestion, mais il ne saurait convenir à tous les tempéramens. Les mélancoliques, les goutteux, les personnes dont les nerfs sont sensibles, irritables, les femmes qui craignent ou qui ont quelque affection de l'utérus, doivent en éviter l'usage. Les personnes qui toussent doivent s'en abstenir; car il augmente la difficulté de respirer, il amaigrit et diminue la sécrétion du sperme.

La meilleure boisson que les ouvriers puissent prendre en été pour se rafraîchir et calmer la soif, c'est l'eau dans laquelle on met un peu de vinaigre, qu'ils ne doivent cependant pas boire étant en sueur. Le vinaigre est aussi un bon antiseptique, il corrige l'altération de l'air répandu sur le sol. On ne doit pas le faire brûler, parce qu'il ne fait alors que surcharger l'air, en diminuer l'élasticité et rendre encore plus sensible l'odeur qu'on s'était proposé de neutraliser.

Moyens de conserver le vinaigre. On doit le tenir à l'abri de l'air extérieur, dans des vases bien bouchés, que l'on met dans des lieux frais et ne le jamais laisser en vidange. Le procédé de Schéele consiste à remplir de vinaigre des bouteilles et à les placer dans une chaudière pleine d'eau, que l'on fait bouillir un quart d'heure; ces bouteilles ainsi chauffées conservent le vinaigre pendant long-temps, même à l'air libre, et quand même elles ne seraient qu'à demi-pleines. L'alcool est aussi un bon moyen de conservation, surtout pour les vinaigres aromatiques. Sur chaque livre on ajoute une demi-once de bon alcool.

Falsifications du vinaigre. Employé pour assaisonner les alimens, le vinaigre doit être pur et naturel; s'il est falsifié il produit de mauvais effets. Ainsi, plusieurs fabricans l'ont altéré par l'acide sulfurique. Cette fraude fixa l'attention du gouvernement, qui rendit un décret le 22 décembre 1800, par lequel il fut défendu, sous quelque pretexte que ce fût, d'ajouter de cet acide ni même d'y introduire des mêches soufrées. Je crois devoir rappeler ici l'instruction de la Fa-

culté de médecine de Paris, à l'effet de reconnaître cette falsification. Pour cela on verse vingt gouttes d'une solution aqueuse de muriate de baryte dans quatre onces de vinaigre distillé; si le mélange ne se trouble pas, c'est qu'il ne contient pas d'acide sulfurique. Le vinaigre où l'on a mis de cet acide agace en outre les dents, et, en le brûlant sur des charbons, il exhale l'odeur du soufre. On emploie aussi une foule de moyens pour rendre plus forts des vinaigres faibles. Ainsi on y met des écorces du *daphne mezereum* et du *laureolus*, les graines du *capsicum annuum*, les racines d'*anthemis pyretrum*, du poivre, de la moutarde, des grains de paradis : tous ces ingrédiens donnent une âcreté qui diffère beaucoup de la saveur de l'acide acétique. Ces falsifications se reconnaissent facilement, en ce que le vinaigre sophistiqué laisse quelque chose de brûlant dans la gorge. Si l'on met du vinaigre sophistiqué sur la lèvre supérieure et du vinaigre pur sur la lèvre inférieure, celui-ci sera bientôt volatisé, sans laisser aucune impression, tandis que celui-là laissera une sensation de brûlure. Lorsque par l'odorat et le goût on s'est assuré de la bonté de cette liqueur, on peut aussi l'essayer par le pèse-vin. Si l'instrument plongé dans le liquide marque dix degrés au dessous de zéro, on peut le regarder comme de bonne qualité. Tous les degrés de plus au dessous de dix sont des indices d'une plus forte acidité. Il convient peut-être de ne pas mentionner les autres falsifications, dans la crainte de les apprendre à ceux qui les ignorent et qui seraient assez cupides pour en profiter. Il est difficile de reconnaître le mélange du vinaigre de vin avec celui de bière que l'on ajoute pour augmenter son poids. Celui de cidre a la propriété de former des perles et d'écumer lorsqu'on le verse; il communique la même propriété au vinaigre fait avec le vin. Pour clarifier le vinaigre, certains marchands emploient le sulfate de cuivre et de zinc (vitriol bleu et blanc) qui occasionent des coliques et des douleurs d'estomac, etc. On découvre la première falsification par l'ammoniaque, qui colore la liqueur en bleu et la seconde par la potasse, qui forme un précipité blanc. Les robinets de cuivre peuvent aussi communiquer au tonneau une certaine quantité de ce métal et former du vert de gris, qui est, comme tout le monde sait, un poison.

Vinaigre framboisé. Pour le faire, on met dans deux pintes de vinaigre, autant de framboises bien mûres et épluchées qu'en peut contenir une cruche de grès, sans que le liquide surnage. Après huit jours de macération, on verse tout à la fois le vinaigre et les framboises sur un tamis de soie, on laisse librement passer la liqueur sans exprimer le fruit. La liqueur étant bien claire et bien saturée de l'odeur de framboise,

on la met dans des bouteilles avec la précaution d'ajouter au gouleau une couche d'huile d'olive pour empêcher le contact de l'air. (Parmentier.)

Vinaigre composé pour salade. Estragon, sarriette, civette, échalotes, de chaque trois onces. Le tout sec et divisé se met dans une cruche avec huit pintes de vinaigre blanc. On laisse infuser pendant quinze jours à l'exposition du soleil. On verse, on exprime et on filtre ensuite ; on conserve dans des bouteilles bien bouchées. (Chaptal.)

On concentre le vinaigre par la gelée. On fait du vinaigre distillé. On en fait de différentes espèces, avec le sureau, les roses, etc.

Vinaigre radical ou Acide acétique, retiré par la distillation du bois et clarifié par des moyens particuliers à MM. Mollerat. On le nomme pyroligneux. Ce fort vinaigre a été analysé par M. Boullay, qui s'est convaincu qu'il contenait de l'acide sulfureux ; ce que l'odeur démasque par son action sur le sirop de violette. Ce chimiste pense que cet acide ne jouit pas de toutes les propriétés de l'acide acétique retiré par la distillation, et qu'il ne serait pas sans inconvénient de l'employer dans les cuisines. Pris avec excès, il peut affaiblir et même produire l'inflamation de l'estomac. Il est vrai de dire que le vinaigre de vin ainsi que les autres acides peuvent produire les mêmes effets. Berzélius dit que Pasch paraît avoir réussi à résoudre le problême difficile d'une purification du vinaigre de bois, à la fois parfaite et économique. Il distille l'acide pyroligneux et le concentre en même temps. Cet acide purifié peut servir dans tous les cas où l'on emploie l'acide acétique ; il suffit de l'étendre dans une certaine quantité d'eau. Cet acide possède à un haut degré une propriété antiseptique. Berzélius dit au rapport de Pline, liv. XVI, chap. 2, que les Egyptiens tirèrent parti de l'acide pyroligneux pour conserver leurs momies.

Vinaigre de petit-lait. On délaye une cuillerée à bouche de miel par pinte de petit-lait, et, trois ou quatre jours après, on ajoute un septième de bonne eau-de-vie. On couvre le vaisseau avec une toile claire pour que l'air puisse pénétrer ; on le met à la température de vingt à vingt-quatre degrés, on agite de temps en temps, et au bout de deux mois on a du bon vinaigre, moins clair cependant que l'autre. (Deschamps.)

Moyen de décolorer le vinaigre. pour décolorer non seulement le vinaigre, mais d'autres liqueurs végétales, le procédé de M. Figuier consiste à mettre quarante-cinq grammes de charbon d'os dans un litre de vinaigre rouge ; on a soin de l'agiter de temps en temps. Vingt-quatre heures après, on s'aperçoit que la liqueur commence à blanchir, deux ou trois

jours après la décoloration est achevée. On filtre à travers le papier, il ne perd ni de son odeur ni de son degré d'acidité. La colle forte a aussi parfaitement réussi pour le même objet.

VIOLET ÉVÊQUE. Champignon de quatre pouces de hauteur, d'une belle couleur violette, à feuillets d'un rouge foncé; son odeur et sa saveur sont agréables; on ne le dit pas malfaisant. On le trouve, en automne, dans la forêt de Sénart.

VIOLET POURPRE. Champignon violet foncé, avec une nuance pourprée; ses feuillets sont légèrement roux et peuvent être détachés du chapeau sans l'endommager. La taille de ce champignon est moyenne. Son odeur approche de celle de la rose, sa saveur est excellente. On le trouve dans les jardins, les bois, à Versailles et à Villers-Coterêts, principalement sur les feuilles pourries des marroniers.

VIOLETTE (*Viola odorata*, L.). Selon Nicander, le nom d'*Ion* fut donné à cette fleur parce que plusieurs nymphes ioniques la consacrèrent au père des dieux. D'autres disent que c'est parce que Jupiter changea la belle Io en vache blanche, et que ce fut alors que la terre produisit cette plante pour la nourrir.

La violette est trop connue pour être décrite; il suffit de dire que modeste, elle n'en est que plus recherchée. Elle joint, dit Sakspeare, l'haleine parfumée de Vénus à la teinte obscure, mais douce, des paupières de Junon. Chérie dès la plus haute antiquité, Homère en tapisse les lieux habités par Calypso. Les couronnes de violettes passaient dans les festins pour empêcher l'ivresse. On la regardait comme le symbole de la virginité. Les images d'Athènes personnifiées en avaient toujours le front ceint. On la vendait aussi sur les marchés pour en faire des couronnes. Quoique la violette ne soit pas une plante alimentaire proprement dite, elle entre cependant dans certaines liqueurs; on en prépare un ratafiat agréable. On en fait des gâteaux qu'on mange avec plaisir. Les confiseurs et pharmaciens en préparent une conserve bonne et agréable, un sirop qui, en outre, sert à reconnaître la présence d'un alcali ou d'un acide. Il donne une teinture d'un blanc pourpré que les acides font passer à la couleur rouge et les alcalis à la verte. Pour conserver la couleur naturelle de cette fleur, on doit la faire sécher dans une étuve où règne une vapeur ammoniacale. Séchée à l'ombre, elle rougit. Son odeur, concentrée dans une chambre close, peut être dangereuse. Triller parle d'une jeune fille, qui fut frappée d'apoplexie pour avoir passé la nuit où il y avait beaucoup de ces fleurs.

VIORNE OBIER, vulgairement SUREAU DES MARAIS (*Viburnum opulus*, L.). Arbrisseau de huit à dix pieds de hauteur, garni de feuilles vertes en dessus, blanchâtres en dessous. Ses

fleurs sont blanches ; il leur succède des baies globuleuses de couleur rouge et de saveur âcre. L'arbrisseau croît naturellement en France, dans les lieux un peu humides des bois, des lacs et des buissons. On en cultive dans les jardins, sous le nom de boule de neige. Les fruits de l'espèce ordinaire se mangent dans le Nord.

VIVE ou DRAGON DE MER (*Trachinus draco*, L.). Ce poisson se trouve dans la Méditerranée, ainsi que dans le Nord. Sa forme est allongée, mais comprimée sur les côtés. Son dos est droit ; son ventre courbé, sa tête médiocrement grande, plane en dessus, un peu aplatie sur les côtés ; ses yeux sont près du museau, son regard est dur et farouche, ce qui le fait appeler dragon de mer. Selon Pline, ce poisson, pris et mis dans le sable, s'y enfonce. Ce fait a été confirmé par Verdelet et Pennant. On est obligé de l'écorcher, comme on fait pour l'anguille. Sa chair a une saveur délicate ; elle est ferme sans être dure. Duhamel la regarde comme excellente. Elle peut être transportée sans s'altérer. La pêche en a lieu en juin et juillet. En hiver, la vive vit dans les grands fonds.

VOILIER ou PORTE GLAIVE (*Scomber gladius*, Bloch). Poisson remarquable par sa forme et sa grandeur. Les matelots le connaissent sous le nom de *brochet volant* et de *bécasse de mer*. Sa mâchoire supérieure est prolongée en forme de lame d'épée ; il a une voile verticale sur le dos, qui est noir ; son ventre est argenté ; sa taille a de neuf à dix pieds. On le trouve dans les mers des deux Indes. Il nage souvent à la surface des eaux, prenant le vent avec sa voile verticale. Il est très-fort et très-agile ; il a beaucoup d'audace. Pendant les tourmentes, il se joue au milieu des vagues ; il présage les tempêtes ; il se nourrit de poissons. Sa chair est sans arêtes ; elle est assez bonne à manger lorsque le poisson est jeune.

VOLAILLE. Brillat-Savarin dit que la volaille est pour la cuisine, ce qu'est la toile pour les peintres et pour les charlatans, le chapeau de Fortunatus. On la sert bouillie ou rôtie, frite, chaude, froide, entière ou par parties, avec ou sans sauce, désossée, écorchée, farcie, et toujours avec un égal succès. Les meilleurs volailles sont celles de Caux, du Mans et de la Bresse.

VONTACA. COING DU BENGALE. Fruit d'un grand arbre des Indes orientales, que les Indiens confisent au sucre ou au vinaigre, lorsqu'il est mûr ou même vert. Ils le mangent avec plaisir. Comme les autres coings d'Europe, il renferme un principe astringent ; aussi l'emploie-t-on contre les cours de ventre. L'arbre est garni de beaucoup de rameaux épineux ; ses feuilles sont rondes et dentelées à leurs bords, luisantes et odorantes. Ses fleurs ont une odeur agréable. Le

fruit est composé de deux écorces : la première verdâtre et mince, la seconde dure et ligneuse. La pulpe est visqueuse, jaunâtre et de saveur aigre-doux. Les semences sont oblongues, blanches et remplies d'un suc gommeux transparent.

VOUAPAYA. Liqueur que l'on prépare avec la cassave plus épaisse qu'à l'ordinaire et à moitié cuite; on en forme des mottes qu'on empile les unes sur les autres, jusqu'à ce qu'elles aient acquis un moisi de couleur purpurine. On pétrit quelques unes de ces mottes avec des patates; on délaie ensuite le tout avec de l'eau et on laisse fermenter. La liqueur devient aussi piquante que le cidre, et lorsqu'elle a vieilli elle est très-enivrante.

VY. C'est un des meilleurs fruits des tropiques. Il est de la grosseur d'un citron; sa chair est savoureuse. Selon les Otaïtiens, l'arbre qui le produit a une origine céleste. Ils croient que le martin-pêcheur sacré, s'éleva un jour dans la lune, qu'il y mangea de ces fruits et qu'en retournant à la grande terre d'Otaïti, il laissa tomber une graine de *vy*, d'où naquit ce bel arbre chargé de fruits délicieux et abondans.

W.

WAGAMI. CHOU MARIN. Il croît en abondance sur les côtes du Japon. Sa tige a plusieurs ramifications de la grosseur du bras, à l'endroit où elle sort des rochers; elles sont effilées par le bout et ont plusieurs toises de longueur. Lés feuilles sortent par faisceaux le long de la tige; elles sont noires, ainsi que les pédoncules, oblongues, sans dentelures et souvent de deux pieds de long sur sept à huit pouces de large. Ce chou fournit aux habitans une nourriture abondante; ils le mangent en vert ou desséché, mais ils le font toujours bouillir. Lorsqu'il est desséché, il se couvre d'une efflorescence saline un peu amère, que les Japonais corrigent par le sucre, ce qui lui donne une saveur aromatique agréable.

WRAHL (le) (*Ophicephalus striatus*, Bloch). Ce poisson atteint parfois la taille de quatre pieds. Son dos est d'un vert noirâtre; son ventre d'un jaune blanchâtre, avec des bandes transversales étroites, jaunes et brunes. Il vit dans les rivières et les lacs de la côte de Coromandel et surtout du Tranquébar, quoiqu'il se tienne dans la vase. Sa chair est estimée des gourmets.

X.

XOCOATI. Boisson qu'on fait au Mexique avec le maïs cuit et réduit en pulpe, auquel on ajoute une suffisante quantité d'eau, qu'on laisse exposée à l'air pendant une nuit et qu'on exprime ensuite. Par ce moyen, cette eau devient acidule, et ces peuples la boivent pour se rafraîchir.

XYLOPIA ARBRISSEAU (*Xylopia frutescens*, Aubl.). Arbrisseau de moyenne grandeur, de la hauteur de quatre à cinq pieds, revêtu d'une écorce lisse et cendrée. Ses feuilles sont alternes, verdâtres en dessus, cendrées en dessous, ovales, étroites, allongées et terminées en pointe. Cet arbre croît dans l'île de Cayenne, au bord des savanes. Son écorce est de saveur piquante et aromatique; ses capsules sont âcres et ont l'odeur de la térébenthine. Les graines sont également aromatiques et piquantes. Les Nègres en font usage en guise d'épicerie.

Y.

YACAPALTAHOC (*Anas mexicana*). Canard du Mexique qui ressemble beaucoup au souchet. On lui donne le nom de canard royal. Les habitudes de cet oiseau sont, à peu de chose près, les mêmes que celles des canards sauvages et sa chair est aussi estimée; ses propriétés alimentaires sont les mêmes.

YACOU (l'). Les Indiens de la Guyane appellent cet oiseau *couyovit*. Il est plus gros que la *maraye*. Cependant son plumage est le même, avec cette différence qu'il a beaucoup plus de taches blanches à l'extérieur de ses ailes et sur sa tête. Ses yeux sont grands et très-saillans. Il a sous la gorge une membrane mince d'un noir obscur; ses ailes sont courtes; son cri est doux. Les Indiens ont trouvé à ce cri quelque rapport avec l'expression *couyovit*. Ses mœurs, ses habitudes paraissent être les mêmes que celles du maraye; il est extrêmement rare à Cayenne; on ne le trouve que dans l'intérieur des terres ou aux environs de l'Amazone; sa chair vaut celle du maraye et du parraqua.

YEU-CHA (*Thea oleosa*). Arbre de l'espèce du thé, que l'on cultive à la Chine et dont les jeunes graines fournissent beaucoup d'huile fine de couleur jaune, employée à Macao pour la friture, mais elle ne peut approcher de nos huiles.

YA-LANE (l'). Un des plus beaux arbres à fleurs des jardins

AUG 27 1900